

RESEPTIKIRJAN ULKOASUN SUUNNITTELU KAUNEUDEN JA KÄYTETTÄVYYDEN NÄKÖKULMASTA

Henna Kyllönen

Opinnäytetyö

Ammattikorkeakoulututkinto

Koulutusala Kulttuuriala	
Koulutusohjelma Viestinnän koulutusohjelma	
Työn tekijä(t) Henna Kyllönen	
Työn nimi Reseptikirjan ulkoasun suunnittelu kauneuden ja käytettävyyden näkökulmasta	
Päiväys 3.2.2011	Sivumäärä/Liitteet 68/3
Ohjaaja(t) Jukka Kiviniemi	
Toimeksiantaja/Yhteistyökumppani(t) Pakkasmarja Oy	
<p>Tiivistelmä</p> <p>Opinnäytetyössä tarkastellaan kirjan kauneutta ja käytettävyyttä, jonka pohjalta luodaan visuaalinen ilme asiakaslahjaksi tarkoitetulle reseptikirjalle. Suunnittelun tavoitteena on saada kaunis kirja, jota on helppo ja miellyttävä käyttää keittiössä valmistettaessa ohjeiden mukaisesti ruokaa. Reseptikirja edustaa Pakkasmarja-yritystä ja on osa sen markkinointiaineistoa. Kirjan suunnittelija on tästä syystä halunnut huomioida visuaalisen ilmeen suunnittelussa myös Pakkasmarja-yrityksen visuaalisen ilmeen. Opinnäytetyössä esitellään suunnittelun taustoja, lähtökohtia ja itse kirjan suunnitteluprosessin kulkua.</p> <p>Opinnäytetyön prosessin aikana syntyi kirjan visuaalinen ilme mukaan lukien kannet. Lopuksi opinnäytetyön raportissa pohditaan työn onnistumista ja sille määriteltyjen tavoitteiden täyttymistä.</p> <p>Asiakas oli toteutettuun työhön tyytyväinen ja kirja painetaan myöhemmin asiakkaan viimeisteltyä kirjaan tulevat tekstit lopulliseen muotoonsa. Opiskelijan omat tavoitteet opinnäytetyön suhteen saavutettiin, ja opiskelija koki kehittyneensä ammatillisessa osaamisessaan sekä suurempien kokonaisuuksien hallitsemisessa.</p>	
Avainsanat Kirja, kirjan ulkoasu, visuaalinen ilme, kauneus, käytettävyys	

Field of Study Culture			
Degree Programme Degree Programme in Communication Design			
Author(s) Henna Kyllönen			
Title of Thesis Designing a Recipe Book From the Viewpoint of Beauty and Usability			
Date	3.2.2011	Pages/Appendices	68/3
Supervisor(s) Jukka Kiviniemi			
Project/Partners Pakkasmarja Oy			
<p>Abstract</p> <p>In the thesis the beauty and usability of a book are examined and based on this visual design a recipe book was created. The recipe book has been intended to be a customer present. The objective of the planning is to design a beautiful book which is easy and pleasant to use in the kitchen when food is prepared according to the instructions. The recipe book stands for Pakkasmarja company and is a part of its marketing material. The designer also wanted to pay attention to the visual expression of the Pakkasmarja company in the planning of the visual expression for the book. The thesis presents the background, starting point and the actual design process of the book.</p> <p>During the process a visual expression for the book, including the book cover, was developed. Finally, the thesis report discusses the success of the work and how its defined objectives were met.</p> <p>The customer was satisfied with the final result and the book will be printed later when the customer has finalized the texts for the book. The author's own goals were achieved and she experienced an advancement in professional skills as well as in controlling larger systems.</p>			
Keywords book, book design, beauty, usability,			

Sisällys

1. Johdanto	3
1.1 Omat tavoitteet opinnäytetyölle	3
1.2 Asiakas.....	4
1.3 Asiakkaan tavoitteet kirjalle.....	5
1.4 Kauneuden ja käytettävyyden tarkastelussa käytetyt menetelmät. 5	
1.4.1 Osallistuva havainnointi ja strukturoimaton avoin haastattelu 6	
1.4.2 Analysointi.....	6
2. Kaunis kirja	7
2.1 Kauniin kirjan jäljillä	8
2.2 Kauniit kirjat tarkasteltavina	11
3. Kirjan käytettävyys.....	18
3.1. Käytettävyyttä teoriassa.....	18
3.2 Tutkiskelemassa käytettävyyden ominaisuuksia	19
4. Marjakirja	22
4.1 Pakkasmarjan tavoitteet kirjalle	23
4.2 Kirjan koko ja muoto.....	24
4.3 Kuvat	26
4.4 Kohti kirjataittoa.....	30
4.4.1. Sivusuunnitelma.....	30
4.4.2. Kappaleiden erottuvuus kirjassa.....	33
5. Taittосуunnitelma.....	36
5.1. Kolme konseptia	36
5.1.1. Pitsiunelma.....	39
5.1.2. Perinteinen reseptikirja	41
5.1.3. Pakkasmarjan oma.....	43
5.2 Konseptin valinta.....	45
5.3 Marjaiset grafiikat	45

5.4 Reseptisivut	47
5.5 Väliaukeamat	50
5.6 Kirjan tekstisivut	52
6. Kannet	53
7. Marja Puree -kirja	56
8. Loppupohdinta	62
Lähteet	65
Kuvaluettelo	66
Aineistoluettelo	68

LIITTEET

Liite 1. Vuoden kaunein kirja -kisan arvosteluperiaatteet

Liite 2. Marja Puree -kirjan kansisuunnitelma

Liite 3. Esimerkkejä Marja puree -kirjan aukeamista

1. Johdanto

Olen aina ollut hieman hullaantunut kirjoihin ja omistaisin kirjoja pienen kirjaston verran, jos minulla olisi siihen mahdollisuus. On ihanaa selailla kirjakaupassa kirjoja, löytää uusia asioita ja tunnustella erilaisia papereita ja kansia. Voisin käyttää tuhottomasti aikaa selaillen upeita kuvakirjoja ja ihastellen persoonallisia romaaneja. Uuden kirjat tuoksuvat painomusteen ja paperien sekoitukselle ripauksella tunnistamatonta tuoksua, ainutlaatuiselle. Mielestäni kirjat ovat kauniita esineitä, ainakin useimmat.

Opinnäytetyön aiheeksi halusin kirjan taiton suunnittelun ja toteutuksen. Olisi mielenkiintoista yrittää luoda oma pala ihanuutta. Haluan kehittää omaa osaamistani kirjan taiton suunnittelun parissa ja mahdollisuuksien mukaan tehdä tulevaisuudessa useita uusia kirjaprojekteja graafisena suunnittelijana.

1.1 Omat tavoitteet opinnäytetyölle

Koska olen aina ihastellut taidokkaasti toteutettuja kirjoja, halusin miettiä opinnäytetyössäni kirjojen viehätystä ja sitä mikä tekee kirjasta kauniin. Toisaalta, koska opinnäytetyöni lopputuotos, reseptikirja, on todennäköisesti mukana keittiössä käytännön tilanteissa ja sen käytettävyydellä olisi merkitystä kirjan onnistumisen kannalta, halusin ottaa mukaan opinnäytetyöhöni kirjan käytettävyyden pohdiskelun. Olisi mielenkiintoista tarkastella, miten kauneus ja käytännöllisyys sulautuvat yhteen kirjoissa. Pystynkö suunnittelemaan kirjan, joka on yhtä aikaa hyvin kaunis ja käytännöllinen? Joudunko suunnitteluvaiheessa tekemään kompromisseja ja luopumaan jostain? Voiko kauneus ja käytettävyys olla osittain sama asia? Halusin suunnittelemani kirjan täyttävän ennen kaikkea asiakkaan tavoitteet. Koin

myös tärkeäksi itselleni, että kirjasta tulisi itseäni miellyttävä, jotta voisin iloita työstäni. Kirjataiton olisi tarkoitus olla yksi työnäyte tulevaisuutta varten. Halusin myös kehittää omaa osaamistani graafisena suunnittelijana ja työskennellä suuren kokonaisuuden parissa, jotta näkisin toimiiko tekemäni ratkaisut siinä mittakaavassa ja olinko pystynyt hahmottamaan kokonaisuuden.

Vastauksia kirjan käytettävyydestä esittämiini kysymyksiini hain etsimällä vastausta peruskysymykseen millainen on hyvä käytettävyys kirjassa, etenkin reseptikirjassa. Käytettävyyttä tarkastelin kokeilemalla itse ja tarkastelemalla toisen henkilön leipomista erään reseptikirjan ohjeen mukaisesti.

Pääkysymys kirjan kauneutta pohtiessa oli tietenkin millainen on kaunis kirja? Kirjan kauneus oli paljon vaikeampi määritellä kuin käytettävyys. Pohdiskelin paljon erilaisia näkökulmia. Kauneus käsitteenä on muokautuvainen olosuhteiden, asiayhteyden, ajan jne. mukaan. Etsin lähdetaineistoista tietoa kirjojen kauneudesta sekä analysoin muutamia kirjoja, jotka olivat mielestäni kauniita. Valitsin Facebookissa sattumanvaraisesti 12 henkilöä kavereistani ja kysyin heiltä, millainen on heidän mielestään kaunis kirja saadakseni tietoa, onko ajatukseni kirjan kauneudesta samoja kuin muilla ihmisillä.

1.2 Asiakas

Asiakkaakseni opinnäytetyöhöni löysin Pakkasmarjan sattumien kautta. Pakkasmarja on suonenjokelainen marjayritys, joka tarjoaa pakastettuja ja tuoreita luonnonmarjoja sekä viljeltyjä marjoja. Pakkasmarja tuottaa myös Marja Puree -tuoresoseita sekä hilloja. Pakkasmarjalla oli alkanut kyteä ajatus omasta reseptikirjasta.

Kirsti Eskelinen on vuosien aikana luonut Pakkasmarjan tuotteita käyttäen erilaisia reseptejä, jotka nyt oli tarkoitus koota yhteen. Pakkasmarjalla oli suuri tarve asiakaslahjalle, jota he voisivat jakaa yhteistyökumppaneille ja käyttää tarvittaessa rekrytointilahjana. Samalla kirja markkinoisi heidän tuotteitaan ja levittäisi tietoa heidän tuotteiden mahdollisuuksista eli eri käyttötavoista. Kirjaprojekti vaikutti erittäin mielenkiintoiselta tarjoukselta minulle, koska pääsisin näkemään koko kirjan luomisprosessin tekstien työstämisestä kirjan painamiseen saakka. Tähän tarjoukseen päätin tarttua.

1.3 Asiakkaan tavoitteet kirjalle

Asiakkaalla oli monitahoisia kriteerejä kirjaa kohtaan. Projektin ensimmäisessä vaiheessa yksi tavoitteista oli, että kirja toimisi asiakaslahjan lisäksi yhtenä Pakkasmarjan myyntituotteena. Kuitenkin ajatus myyntituotteesta jätettiin toistaiseksi hautumaan asiakaslahjalla ollessa kiireellisempi tarve. Idea myyntituotteesta jäi myöhemmin toteutettavaksi mahdollisuudeksi, jos kirjasta tehtäisiin pienin muutoksin yrityksen omilla nettisivuilla myytävänä oleva kirja.

Lahjakirjan asiakas toivoi olevan ennen kaikkea helppolukuinen ja -käyttöinen, jotta lukijan mielikuva reseptien toteutuksen helppoudesta vahvistuisi. Lahjakirja olisi tällöin oikeasti saajalleen hyödyllinen ja toimiva lahja ja toivottavasti myös näin hyvin mieluinen. Kirjan kuvituksessa haluttiin olevan läsnä kesäluonto tuoreiden marjojen ja marjaisien ruokien ohella, jotta kirja viestisi yrityksen arvoja luonnon arvostamisesta ja se sopii hyvin heidän imagoonsa. Kirjaan tulevat kuvat valokuvaisi ammattitaitoinen kuvaaja. Kirjan ulkoasusta käytettiin kuvailevina sanoina lähiruoka, luonnon omat, käsityö, rouheinen ja värikäs (marjojen herkulliset värit).

Kirjan tulisi olla asiakaslahjana juhlava ja arvokkaan oloinen eikä se saisi vaikuttaa ilmaiselta kaupan kylkiäiseltä, jotka valitettavan usein ovat laadultaan halvalla ja nopeasti tuotetun oloisia. Kirjassa haluttiin olevan mukana ajatusta ja laadukkuutta.

Opinnäytetyön lopputuloksen valmistuu aiheesta raportti ja kirjataitto sekä kirjan kannet. Kirjataitto suunnitellaan valmiiksi opinnäytetyötä varten, mutta asiakas tulee tekemään vielä kirjataiton suunnittelun jälkeen korjauksia heidän tuottamiin teksteihin, jolloin kirja painetaan vasta myöhemmin keväällä.

1.4 Kauneuden ja käytettävyyden tarkastelussa käytetyt menetelmät

Opinnäytetyön aikana tarvitsin keinoja, joilla saisin ratkottua eteeni tulleita kysymyksiä ja ongelmia. Projektimaisesti kehittyvän työn aikana tekijän mielenkiinto saattaa kohdistua moniin asioihin ja näiden asioiden tärkeysjärjestys saattaa muuttua projektin aikana. Projektin aikana voi nousta esiin uusia kiinnostavia kysymyksiä ja normaalia on, että ongelman määrittelyn jälkeen edetään ratkaisuun käytännönläheisin keinoin. (Anttila 2006, 430.)

1.4.1 Osallistuva havainnointi ja strukturoimaton avoin haastattelu

Työn alussa halusin lisätietoja kirjojen käytettävyydestä, etenkin reseptikirjojen käytettävyydestä, ja pyysin ystävääni leipomaan tai valmistamaan ruokaa valitsemansa reseptikirjan ohjeen mukaisesti. Osani oli havainnoida tätä valmistusprosessia, jotta näkisin millainen on kirjan rooli tässä tapahtumassa.

Havainnoinnin etuna on, että havaintoja voidaan tehdä kun asiat tapahtuvat eikä väliin tule ylimääräisiä tulkintoja. Havainnointi on kuitenkin aina valikoiva ja tutkija kokee asioita omalla tavalla. Suoralla havainnoinnilla saadaan asiasisältöjä ja käyttäytymistä koskevia ulkopuolisen silmin havaittavia tietoja, mutta sen avulla ei välttämättä saada ymmärrystietoa, miksi havainnoin kohde toimi tietyllä tavalla. (Anttila 2006, 192.)

Havainnoinnin jälkeen keskustelin ystäväni kanssa kirjasta ja leipomisesta saadakseni tekemieni havaintojen tueksi hänen näkemyksensä kirjasta ja sen käyttökokemuksesta. Strukturoimaton avoin haastattelu ei edellytä etukäteen tehtyä suunnitelmaa. Haastateltava voi kertoa vapaasti haluamistaan asiasta ja haastattelija pitää mielessään aiheensa. Keskustelun edetessä haastattelija kohdistaa huomionsa tarpeellisiin näkökulmiin. (Anttila 2006, 196.)

1.4.2 Analysointi

Opinnäytetyön aikana tarkastelin paljon erilaisia kirjoja eri näkökulmista. Asetin lähtökohdaksi erilaisia kysymyksiä, joihin vertasin ja analysoin näkemääni kirjoissa. Analysoinnin tarkoitus pääasiassa oli tarkastella, millaisia ratkaisuja muut graafiset suunnittelijat ovat tehneet kirjojaan suunnitellessaan, liittyen kirjojen kauneuteen ja käytettävyyteen. Analysoinnista saamani vastaukset toimivat ohjeina ja vinkkeinä omalle toiminnalleni projektin aikana.

2. Kaunis kirja

Mikä tekee kirjasta kauniin? Olen pohdiskellut kysymystä pidemmän aikaa eikä siihen tunnu löytyvän yksiselitteistä vastausta. Sanotaan, että kauneus on katsojan silmissä, mutta kauneutta on aina arvosteltu ja mitattu eri keinoin, joten kysymykseen pitäisi löytyä jonkinlainen vastaus.

Kauneutta on tutkittu läpi historian ja käsitteet kauneudesta ovat tietenkin muuttuneet aikakausien mukana. Kauneus käsitteenä ei ole koskaan ollut yksiselitteinen. Jo Antiikin Kreikassa Platonilla ja Aristoteleella oli poikkeavat käsitykset kauneudesta. Platon käsitteli kauneutta enemmän tietoon kuin taideteoriaan liittyvänä käsitteenä. Ihminen ei koskaan voisi saavuttaa absoluuttista kauneutta ja hyvyyttä, olemassa oleva kauneus on osa tätä kauneutta. (Kallio 1991, 300).

Platon on ilmaissut kauneudesta, että ”Ensinnäkin se on ikuista, se ei synny eikä häviä, ei kasva eikä katoa. Se ei ole yhdellä tavoin kaunista ja toisella rumaa, eikä milloin kaunista milloin ei, eikä yhteen nähden kaunista, toiseen nähden rumaa, eikä yhdessä paikassa kaunista, toisessa rumaa, niin että jotkut pitäisivät sitä kauniina, jotkut rumana. [...] Se on itsenäinen, itsessään aina yksimuotoinen ja ikuinen, ja kaikella muulla kauniilla on siinä osansa.” (Pidot 210e–211b; suom. M. Tyni.) (Kuisma, filosofia.fi -Internetsivusto.)

Aristoteleelle kauneus oli luonnossa olevaa, sillä luonnon tarkoitusperänä oli kauneus ja järjestys. Kauneus tuotti mielihyvää ja vaikutti ihmiseen kasvattavasti. Aristoteles on kirjoittanut, että ”Kauneuden paikka on siinä päämäärässä, jonka takia jokin on tehty tai saanut syntynsä.” (Les Parties des animaux 645a25–26; suom. O. Kuisma) (Kuisma, filosofia.fi -Internetsivusto.)

Myöhemmin Plotinos jatkoi Platonin ajatuksia omaan suuntaansa ja Plotinosta seurannut kirkkoisä Augustinus ajatteli, että kauneus oli tiettyssä mielessä suhteellista. Hänestä rumuudella oli oma oikeutuksensa kauneuden rinnalla. Esimerkiksi musta (eli ruma) saattoi oikeassa ympäristössä osoittautua kauniiksi väriksi ja ruma olento (apina) oli kaunis, kun sitä ei vain verrannut ihmiseen. (Kallio 1991, 300.)

Renessanssi ajan teoreetikkojen mukaan kauneus syntyi ennen kaikkea sopusuhtaisuuden vaikutuksesta ja muodoista. Kokonaisuuden harmoniassa suhteet olivat oleellisia, ilman mittasuhteiden yhteensopivuutta ei ollut kauneutta. (Korhonen 2005, 10.)

Romantiikan taideteoriassa alettiin korostaa ihmisen henkilökohtaista näkemystä ja makua, kykyä arvioida kauneutta. Kauneutta alettiin rinnastamaan esteettiseen arvoon ja sellaiseen, mikä pystyi luomaan pyyteettömän esteettisen elämyksen. (Kallio 1991, 300.)

Kauneuteen löytyy monia mielipiteitä, mutta kirjallisuutta suoraan kirjan kauneudesta on vähän. Minulla on oma mielipiteeni kirjan kauneudesta. Mielipiteeni on muotoutunut opintojen myötä tutustuessani alan oppeihin sekä katselemalla kirjoja ja mieltymällä tiettyihin ominaisuuksiin kirjoissa. Minun mielipiteeni yksistään ei riittäisi tarpeeksi varmaksi perustaksi siihen, että onnistuisin sen pohjalta tekemään muiden ihmisten mielestä kauniin kirjan. Kirjan kauneutta on pohdittu ja mitattu Suomessa pidetyssä Vuoden kaunein kirja -kisassa useana vuonna. Etsin kisassa käytetyt arvosteluperiaatteet ja niissä löysin mielestäni hyvän näkökulma kirjan kauneuden lähestymiseen (Liite 1).

2.1 Kauniin kirjan jäljillä

Lähetin usealle henkilölle kirjallisesti kysymyksen Facebookin kautta kirjan kauneudesta saadakseni mahdollisesti tukea omille käsityksilleni kirjan kauneudesta. Pidin myös mahdollisena, että ihmiset näkevät kirjan kauneuden hyvinkin eri tavoin kuin minä itse ja olisin hyvin epävarmalla pohjalla, jos en tekisi minkäänlaista taustakartoitusta siitä ajattelevatko muut samoin. Uskoin saavani pienen kyselyn kautta tietoa siitä, pitäisikö minun perehtyä aiheeseen vielä tarkemmin ja etsiä oikeampaa, eri suuntaa ajatuksilleni kirjan kauneudesta. Valitsin sattumanvaraisesti Facebookin kaverilistastani eri-ikäisiä henkilöitä, joiden uskoin vastaavan kysymykseeni, jotta saisin mahdollisimman paljon vastauksia. Kysymyksen

esitin kahdelletoista henkilölle, joista kymmenen vastasi kysymykseeni. Esittämäni kysymys oli: Kun ajattelet näkemiäsi tai lukemiasi kirjoja, millainen kirja on sinusta kaunis? Etsin vastauksista asioita, jotka toistuisivat vastauksissa ja olisiko jotain hyvinkin muista poikkeavia näkemyksiä. Ihmiset, joille kyselyn lähetin, tunsin jotenkin taustaltaan, tiesin useimpien ammatin ja hieman harrastuksia ja pystyin näin ryhmittelemään ihmisiä mielessäni lukiessani vastauksia. Kysymykseen vastaukseen en määrittänyt aikarajaa, mihin mennessä kysymykseen olisi vastattava. Halusin antaa ihmisille aikaa miettiä vapaasti vastauksiaan ja arvasin, että he, jotka kysymykseeni aikovat vastata, vastaavat nopeasti.

Lukiessani vastauksia ei ollut mikään yllätys, että ”visuaalisilta ihmisiltä” tulivat kaikkein tarkimmin määritellyt vastaukset kirjan kauneudesta. Näkemättä henkilöiden nimiä pystyin arvaamaan, ketkä joko työskentelevät tai harrastavat visuaalista näkemystä vaativia asioita kuten graafista suunnittelua, sisustamista, valokuvausta, maalausta jne. koska heillä oli hyvinkin tarkkaan määritelty yksittäisiä asioita ulkoasusta ja melko samantapainen tapa lähestyä aihetta kuin itselläni. Näihin vastauksiin oli helppo samaistua ja ne olisivat voineet olla itseni kirjoittamia. Sain näistä vastauksista vahvistusta omalla näkemykselläni ja ajatuksilla kirjan kauneudesta, ja koin että voin peilata oikeasti omia ajatuksia kirjan ulkoasun suunnittelussa, niin että ne eivät johdata minua aivan väärään suuntaan.

”Teksti sisällä ei saa olla liian pienellä fontilla, että sitä on vaikea lukea tai liian vaikealukuista fonttia. Taitto saisi olla mielenkiintoinen ja avara ja riittävän väljä. Ikään kuin sivuille mahtuisi joukkoon vielä omiakin ajatuksia sanojen lisäksi.” (Poiminta yhdestä vastauksesta)

Joukossa oli vain yksi vastaus, jossa kirjan ulkoasulla ei ollut merkitystä, vaan kirjan kauneus tulee sen sisällöstä tekstinä tai mielenkiinto kirjaan herää sen kirjoittajan kautta. Näiden henkilöiden näkemykseen kirjan kauneudesta graafisen suunnittelijan on mahdoton vaikuttaa sisällön osalta, mutta voiko graafikko tuoda esille kirjan tekstien parhaita puolia ja kirja olisi näin kauniimpi?

Neljä henkilöä oli suoraan maininnut vastauksissa että kirjassa tulisi olla joku mielenkiintoinen juju tai erikoisuus ja eräs oli luetellut nykyisin hyvin harvoin nähtäviä kirjakoristustekniikoita, joita pitäisin erikoisuuksina.

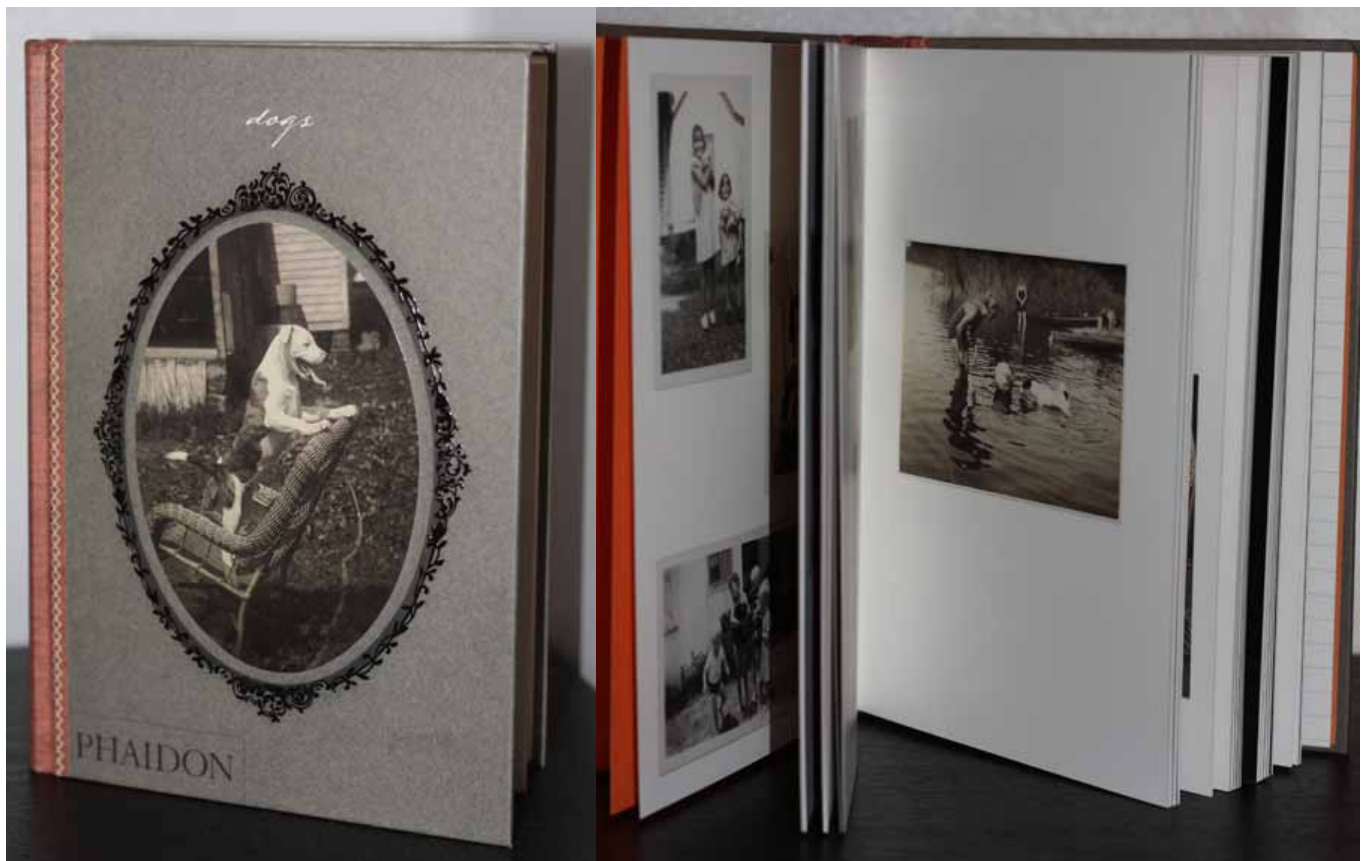
”Kaunis kirja on kovakantinen ja sidottu (ei siis liimattu). Kannet esim. nahkajäljitelmää, max. kahta väriä käytetty (esim. sekä tummempi kuin kannet). Ornamenttikuviot ja kulta-painatukset. Kun aukaisee kirjan on ensimmäinen ”aukeama” paksumpaa paperia ja miel. koristeellisesti painokuvioitu.”
(Poiminta yhdestä vastauksesta)



Kuva 1. Kuvassa joukosta erottuva romaani, jossa taittaja on rohkeasti käyttänyt luovuutta ja löytänyt oman jujunsa.

Mietin, mitä ihmiset hakevat sanoessaan juju tai erikoisuus ja miksi se nousi melko monessa vastauksessa esiin. Itselle juju/erikoisuus toi mieleen yllätyksellisyyden ja kekseliäisyyden kirjassa. Rivien välistä oli luettavissa, että odottamaton olisi kirjassa mielenkiintoista. Mainio esimerkki sellaisesta taitosta on mielestäni Walter Moersin kirjoissa esiintyvä mielikuvien yhdistäminen romaanin typografiaan. Näissä kirjoissa löytyy yllätyksellisyyttä joidenkin hahmojen puheenvuorojen ollessa leipätekstistä poikkeavalla fontilla. Fontit ovat valittu niin, että ne kuvastavat hahmon luonnetta tai olemusta. Tyyliä on osattu käyttää tarpeeksi hienovaraisesti, jotta se ei uuvuta lukijaansa, mutta tuo maustetta lukemiseen. Ihmisten kaipuu johonkin hieman hauskaan ja erilaiseen vahvasti omaa käsitystäni siitä, että kirja on kokonaisuus, jossa yksittäinen asia ei tee kirjasta kaunista, mutta jossa yksityiskohdat ovat tärkeitä. Kirjan yksityiskohdat kutkuttavat mieltä ja antavat kirjasta omia kirjoittamattomia viestejä. Yksityiskohdat voimistavat kirjan sävyjä.

Tulisiko kirjan pysyä ”tuoreena” useamman selauksen verran, jotta kirjan arvo olisi lukijalleen korkeampi? Tuoreudella tarkoitan sitä, että lukija löytäisi kirjasta mielenkiintoisia asioita selatessaan kirjaa uudestaan, asioita joita ei ole ensimmäisellä eikä toisellakaan kerralla huomannut. Missä määrin graafinen suunnittelija voi näitä mielenkiintoisia yksityiskohtia tuoda kirjaan lisämausteeksi vai tuleeko niiden tulla kirjan sisällöstä itsestään? Kirjan kuvitukseen taittaja voi vaikuttaa suuressa määrin ja ammentaa sieltä omia ”jujujaan”.



Kuva 2. Kuva kirjasta, joka on mielestäni kaunis. Siinä ei ole yhtään tekstiä vaan vain vanhoja kuvia ja kannet, jotka varmasti jäävät mieleen. Tällainen kirja on minusta puhtaasti viihdyttävä ja lepoa silmille. Kirja Dogs, kustantaja Phaidon.

2.2 Kauniit kirjat tarkasteltavina

”Nyt kaikki ja heti” -kulttuurin vastakohtana kirjojen parissa halutaan viettää aikaa ja kirjat ovat usein keino viettää aikaa itsekseen rentoutuen. Toki kirjoilla on myös tärkeä rooli tiedon lähteenä, mutta onko kirjojen rooli nykypäivänä valtaosalle tavallisista ihmisistä enemmän viihdyttävänä median osana kuin aiemmin Internetin tarjotessa helpomman pääsyn tietolähteille? Toisaalta kirjat toimivat hyvänä hakulähteenä tiedolle, jota tarvitsee usein (aina ei ole Internet käytössä, kone päällä jne.) ja niissä säilyy tieto, jota ei halua hukata. Toisin kuin Internetissä oleva tieto voi hävitä helposti.

Eri tietolähteet, mm. Hochuli & Kinross kirjassa Designin Book, Hasslam kirjassa Book Design sekä Vuoden kaunein kirja -kisan arvosteluperiaatteet tukevat käsitystäni siitä, että kirjan suunnittelussa tärkeimpiä ominaisuuksia graafisen suunnittelijan kannalta ovat typografia, kirjan koko, mahdolliset kuvat sekä sivupohjat. Kaunis kirja koostuu kauniista

Bakom fasaderna
stadens avfall
och framtidens jordmån
för allt
som bördor gav:
tvång att växa,
kanske en dröm
om en annan, ren,
rik stad.

Julkisivujen rakana
kaupungin jätteet
ja tulevaisuuden maaperä
kaikelle
kuormittavalle:
kasvamisen pakko,
ehkä unelma
toisesta, puhtaasta,
riikkaasta kaupungista.



Perkalagatan, Gräsviken - Perkalankatu, Ruoholahti, 1975

Kuva 3. Kuva kirjasta, jossa on samaa tunnelmaa kuin edeltävällä sivulla olevassa kirjassa *Dogs*, mutta tämä kirja on palkittu vuoden kauneimpana kirjana vuonna 2006. Kirja *Staden: Dikter och bilder från Helsingfors*.

ja hyvästä typografiasta, tarkoituksen mukaisista ja työn laatuun sopivista materiaaleista, laadukkaasta teknisestä toteutuksesta sekä sisällön henkeen sopivasta taitosta. Vuoden kaunein kirja -kisan arvosteluperiaatteissa arvostellaan myös kirjan materiaalia. Omasta mielestäni kauniin kirjan määrittelyyn kuuluu myös se, että kirja toimii tarkoitettussa tehtävässään moitteettomasti. Onhan kaunis romaani täysin erilainen kuin kaunis kuvakirja.

Minna Laukkanen on määritellyt julkaisun taittamisen mielenkiintoisella tavalla. Hänestä taitto tarkoittaa kuvien, tekstien sekä muun aineiston sijoittelua sivuille tasapainoiseksi ja kiinnostavaksi kokonaisuudeksi. Hänestä hyvän taiton päämääränä on saada lukija kiinnostumaan kuvapinnasta esteettisesti sekä sisällöllisesti. (Laukkanen 2006, 72.)

Kauniista kirjasta ei voi unohtaa kantta, jonka pitäisi olla kirjan bravuuri, kiteyttää kirjan olemus yhteen neliskulmaiseen muotoon. Kansien antama ensivaikutelma on ratkaiseva kirjalle. Tämä tuli myös esiin tekemässäni pienimuotoisesta kyselystä, joka mainittiin aiemmin. Tämän kyselyn vastauksista kahdeksassa kymmenestä oli mainittu kansi ja annettu sille määritelmiä.

”Vähän sama se on kirjan kannen kanssa, jos siinä on mielenkiintoinen kansi, kuvan täytyy olla houkutteleva, erilainen ja herkullinen. Niin, että se on pakko ottaa käteen. Se toimii.”

”Kannessa pitää olla väriä mutta ei liikaa, kaunis selkeä kuva jossa on ”sanomaa” ja kuvan pitää herättää halua lukea just sitä kirjaa.”

”Mielestäni kaunis kirja on sellainen, jonka kannen ulkoasuun on kiinnitetty huomiota.”

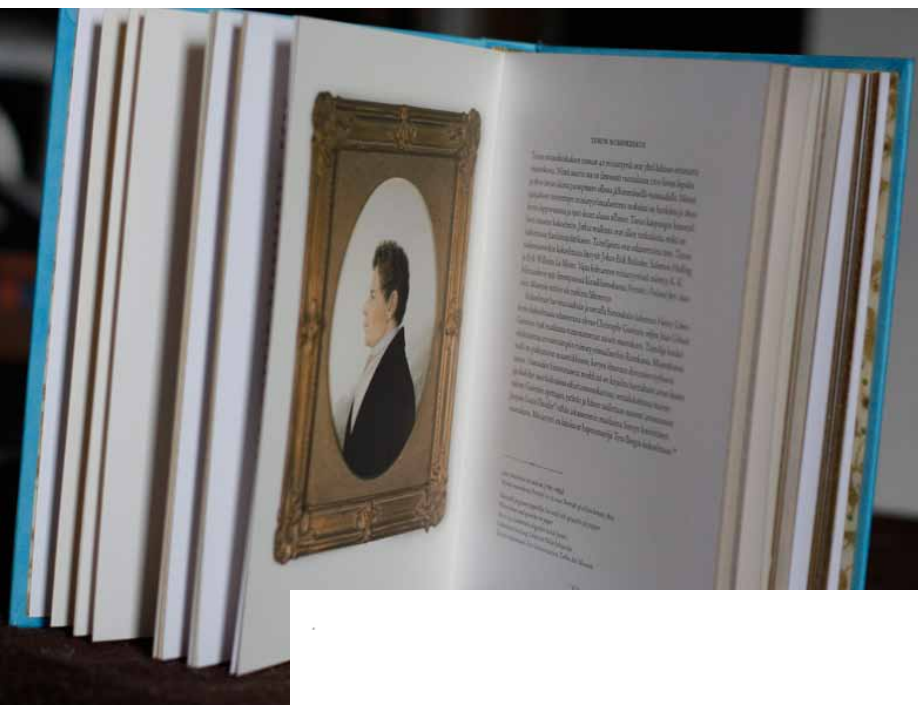
Kansien perusteella kirja kutsuu lukemaan tai pahimmillaan torjuu lukijansa. Mietin omaa prosessiani kirjan valinnassa; minkälaisen seulan kirja käy läpi, jotta se tarttuu mukaani.

Ensimmäinen vaihe: Näen kirjan hyllyssä ja kannet (nimenomaan etukansi) houkuttelee, torjuu, horjuttaa/tukee ennakkokäsitystäni kirjasta.
Ensimmäinen päätös: kyllä, ehkä, ehdottomasti ei!

Toinen vaihe: Kyllä tai ehkä kategoriaan päätynyt kirja:
Selailen sisäsivuja nopeasti läpi rullaten sormien välistä, etenkin muun tyyppisiä kirjoja kuin romaaneja. Romaaneista vilkaisen takakannen. Kyllä, ehkä ja ehdottomasti ei karsinta uudestaan.

Kolmas vaihe: Seulan läpäisseistä kirjoista luen pienen pätkän sisällöstä, joko mielenkiintoisen sivun tai romaaneista sattumanvaraisesti valiten sivujen samankaltaisuuden vuoksi. Tässä vaiheessa teen lopullisen päätöksen kirjasta olisiko se kyllä, ehkä vai ehdottomasti ei kirja. Ehdottomasti ei kirja jää hyllyyn ja ehkä kirja unohtuu myös todennäköisesti hyllyyn, se ei ollut jäänyt mieleen kovinkaan voimakkaasti.

Kaunis typografia kirjoissa on huoliteltu ja mielestäni myös hieman perinteitä kunnioittava. Perinteiseen kirjataittoon kuuluvat huolella suunnitellut tyylit eri kirjan tekstin osille kuten leipäteksti, viitteet, otsikot, lähteet (kuvat 4, 13 ja 5, 14). Tarkastelin Vuoden kaunein kirja -kisan voittaneita kirjoja vuosilta 2005 – 2009. Kirjoissa oli perinteisiä elementtejä typografisissa valinnoissa ja harkittuja yksityiskohtia. Oli selvää näitä kirjoja katsellessa, että niiden suunnitteluun oli käytetty aikaa ja harkintaa. ”Typografisilla valinnoilla voidaan vaikuttaa siihen, minkälainen tunne julkaisusta välittyy lukijalle” (Laukkanen 2006,73).



*Kuva 4. Kuva esimerkkisivusta, jossa on minun mielestäni kaunis typografia sekä kirja on Vuoden kaunein kirja 2009, *Amour unit deux cours* - Henry Lönnforsin miniatyyrikokoelma.*

Henry Lönnforsin miniatyyrikokoelman ruotsalaiset miniatyyrit

Satu Frondelius

HENRY LÖNNFORSIN KOKOELMAN miniatyyreistä noin puolet eli 28 on varmasti tai mahdollisesti ruotsalaista alkuperää. Miniatyyreistä 15 on signeerattuja ja siten aivan varmasti ruotsalaisia. Kuusi miniatyyreistä on tyyllisin perustein attribuoitu tai ovat attribuoitavissa tiettyjen ruotsalaisten taiteilijoiden tekemiksi. Seitsemän puolestaan on sellaisia, joiden voi tyylin tai muiden syiden perusteella päätellä olevan ruotsalaisia, vaikka niitä ei voikaan yhdistää kehenkään tiettyyn taiteilijaan.

Taiteilijoiden ja samalla alkuperämaan varmaa tunnistamista vaikeuttaa miniatyyrien kohdalla se, että teosten signeeraaminen alkoi yleistyä vasta 1700-luvun lopulla, tätä varhaisemmat signeeraukset tai muunlaiset merkinnät taiteilijasta ovat kohtalaisen harvinaisia. 1700-luvun lopulla ja 1800-luvun alkupuolella signeeraaminen oli yleisempää, mutta tuolloinkaan kaikki taiteilijat eivät sitä tehneet. Ruotsalaisista miniatyyrimaalareista, joiden töitä on myös useissa suomalaisissa kokoelmissa, työnsä lähes poikkeuksetta signeerasivat Jakob Axel Gillberg, Salomon Hofling, Johan Erik Bolinder ja Erik Wilhelm Le Moine. Signeerauksen yhteydessä on yleensä myös vuosiluku. Signeeraamattomista miniatyyreistä taiteilija voidaan tunnistaa tyylin perusteella, jos edes joistakin töistä on varma tieto tekijästä (esimerkiksi asiakirjalähteissä). Monilla miniatyyrimaalareilla oli melko helposti tunnistettava tyyli. Esimerkiksi värien käyttö, tietynlainen tapa maalata yksityiskohdat, kuten kasvopiirteet tai tausta, saattavat johtaa oikean tekijän jäljille. Oma lukunsa ovat amatöörimaalarit, eli miniatyyrimaalarit, jotka eivät olleet saaneet varsinaista

JAKOB AXEL GILLBERG (1769–1845)

Miehen muotokuva *Porträtt av en man* *Portrait of a Gentleman*, 1797

Akvarelli ja guassi norsunluulle *Akvarell och gouache på elfenben*

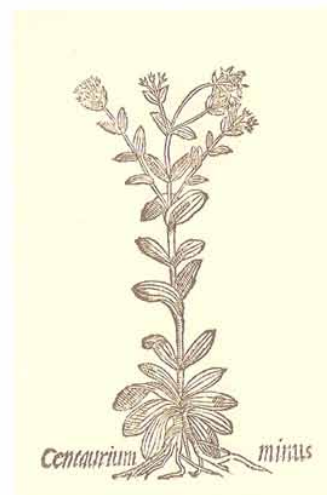
Watercolour and gouache on ivory 7,1 x 5,8 (valomitta dagmått inside frame)

en alkoholipitoisten juomien suosiota kuvaa umero alkaa viinaohjeilla. Salviuksen julkai- ja julkaisuajankohdan läheisyydestä Louhi- huolimatta ei näillä näyttä olevan yhteyttä ssa. Myös vertailu esimerkiksi Cajsa Wargin hisaaren ohjeita ole kopioitu ainakaan tästä n harvoja, samoja reseptejä on molemmissa, ianpääpainesylytty. Painetuille keittokirjoille lle yhteisten ohjeiden suhteen voidaan to- nsä samat ainekset, joskin ainemäärät vaih- isaaren reseptien ruokaosuus vaikuttaakin n on koottu eri ohjeiden käyttökelpoisina an siitä useita tavanomaisia reseptejä kuten mukana ole krokaania, vaikka tähän viita- 76 (krokaanin ohje löytyy esimerkiksi sekä rin keittokirjoista)⁶.

ikeopillinen teksti on Naantalin birgittalais- 20-luvun jälkipuolelle ajoitettu, erilaisia lää- teva ruotsinkielinen käsikirjoitus, jota säily- ssa Tukholmassa. Mikael Agricolan *Rucous-*

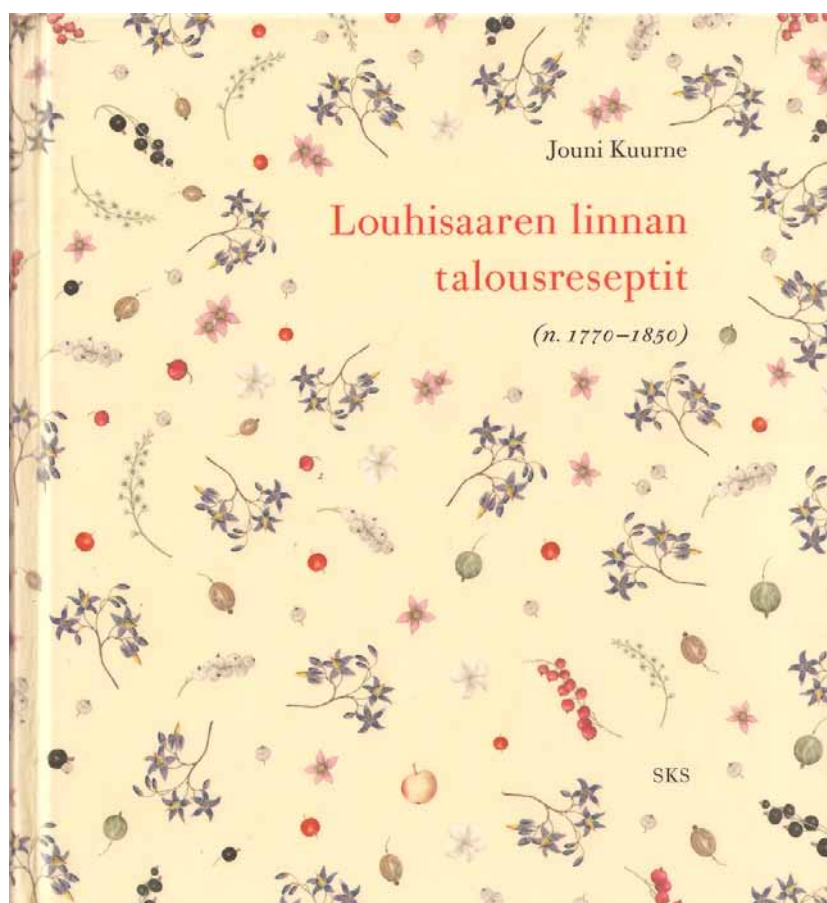
ruentimer; Författad af C. Warg, samt Tilfökt med en Färgbok ulbok wäd den nu brukeliga Färsare Matlagningen; innehäl- ler: Sylter och Glacer; samt ett Bihang [...] Af Margaretha lerin keittokirjan ensimmäinen painos ilmestyi 1822.

Rantasappi (*Centaureum minus*).
Poupiirros Elias Tillandzin Turussa 1683
painetusta teoksesta *Icones novae in usum
selectae et catalogo plantarum promiscue
appensa* («Kasviluettelon yhteydessä käy-
tettäväksi valittuja uusia kuvia»). Tillandz
oli julkaissut Turussa 1673 kasviluettelon,
jonka toinen, laajennettu painos ilmestyi
samana vuonna tämän kuvaston kanssa.
Kirjan kuvat on kopioitu 1500-luvun ulko-
maisista kasvikirjoista. Kansalliskirjasto,
Helsinki.



kiria (1544) sisältää varhaisinmat suomenkieliset lääketieteellisinä pidettä-
vät ohjeet; muutoin lääkinnällisiä ohjeita alettiin suomen kielellä julkaista
vasta 1700-luvun kuluessa. Varhaisin kasvien lääkinnällistä käyttöä koskeva
Suomessa painettu teos puolestaan on ruotsalaisen lääkärin ja luonnontie-
teilijän, Turun akatemian lääketieteen professorin Elias Tillandzin julkai-

25



Kuva 5. Kuva esimerkisivusta ja kannesta, jossa on mielestäni kaunis typografia. Kirja on Vuoden kaunein kirja 2008, Louhisaaren linnan talousreseptit.



Kuva 6. Kuva mielestäni kauniista taitosta kirjassa, jossa on hyvin tilaa. Kirja: Maja, kirjoittanut Savio, Mari ja Rapia, Kati.

Sivun pinta-alan käyttäminen ja tilavuuden tunnelma vaikuttaa juhlavuuteen sekä kauneuteen. Usein ajatellaan, että jokainen milli maksaa ja ne kaikki tulisi käyttää hyödyksi. Uskon, että tämä ajatus juontaa juurensa ajoilta, jolloin painaminen on ollut todella arvokasta eikä paperin painopinta-alaa ole haluttu jättää käyttämättä vaan siitä on otettu kaikki hyöty irti. Mielestäni painotuotteissa näkyy vieläkin tämä vanha ajattelutapa ja painotuotteet, joissa on tyhjää tilaa käytetty runsaasti, antavat ihmisille vaikutelman ylellisyydestä. Käytännössä tätä voi pohtia vertailemalla halpahallien ilmoituksia, jotka ovat aivan täynnä kaikkea pientä ”säälää”, kun taas kalliiden design tuotteiden ilmoituksissa on hyvin paljon tilaa ja väljyyttä.

Helposti unohtuva asia kirjan kauneutta tarkastellessa on kirjan materiaalit. Paperin valinta ja kansimateriaalit vaikuttavat paljon kirjan kauneuteen. Kovat kannet lankasidonnalla tuovat kirjaan arvokkuutta kalliimpana toteutuksena kuin esimerkiksi pehmeäkantinen liimasidottu kirja, kuten pukkari. Vuoden kaunein kirja -kisassa kahdeksasta voittaneesta kirjasta seitsemän ovat kovakantisia lankasidottuja kirjoja. Kovia kansia voinee pitää myös huomion osoituksena kirjan sisällön arvostamiselle ja niillä

saa helposti nostettua kirjan statusta lukijan silmissä korkeammaksi kuin esimerkiksi pehmeäkantisten kirjojen.

Kirjan sidonta vaikuttaa mielestäni myös kirjan kauneuteen, lankasidotuissa kirjoissa on enemmän viimeisteltyjä yksityiskohtia kuin liimasidotuissa kirjoissa. Pohtiessani miten eri sidonnat vaikuttavat minun näkemykseen kirjan kauneudesta huomaan, että lankasidonta on kaunein, siitä ei jää kuin kauniita yksityiskohtia näkyville, kun taas liimasidonta on myös ”näkyvämmässä”, mutta ei anna yhtä viimeisteltyä vaikutelmaa. Kierresidonta on mielestäni kaikkein rumin, siinä metalliset kierteet ovat näkyvillä ja kirjan tyylin tulee olla hyvin tähän sidontaan sopiva, jotta kirjan ulkoasu ei rikkoonnu kierteistä kirjan keskellä. Mietin, että itselle kierresidonta tekee vaikutelman keskeneräisyydestä. Kuin kirja olisi lankasidottu, mutta siihen ei lisättäisikään enää kovia kansia.

Kirjan paperivalinnan tulisi tukea kirjan ulkoasua, jotta se ei pilaisi kirjan ulkoasun suunnittelun eteen tehtyä työtä. Jos kirjassa on paljon kauniita suuria kuvia, joihin kirjan sisältö rakentuu, on tietenkin oleellista, että kuvat toistuvat painettuina hyvin. Paperivalinnalla vaikutetaan kuvien toistuvuuteen painettuna. Paperilla voidaan vaikuttaa myös siihen millaisen tuntuman lukija saa kirjasta. Halutaanko kirjan tuntuvan esimerkiksi pehmeältä, sileältä vai karhealta? Entäpä kun kirjaan haetaan ekologista tunnelmaa? Tällöin kirjaan ei sovi runsaasti käsiteltyä ja päällystetyt paperit muovisella pinnalla. Itse olen huomannut omista mieltymyksistä, että pidän usein mattapintaisia materiaaleja kauniimpina kuin todella käsiteltyjä papereita. Todennäköisesti siis muillakin ihmisillä on omia mieltymyksiään materiaaleista, miltä he haluavat kirjan tuntuvan käsissään. Osa näistä mielipiteistä perustuu kauneuteen ja osa tietenkin käyttökokemukseen.

Omasta mielestäni kauniissa kirjassa on harmonia ja sen kaikki palaset soveltuvat yhteen. Sanoisin että siinä ei ole mitään mikä nouse liaksi esille hyvässä tai pahassa, mutta ei ole kuitenkaan kokonaisuudeltaan liian vaatimaton jäädäkseen huomaamatta.

3. Kirjan käytettävyys

Kirjoja on moneen eri tarkoitukseen; on romaaneja, tietokirjoja, hakuteoksia, runokirjoja lastenkirjoja ja kaikilla on omat kriteerinsä käytettävyyttä helpottaville ominaisuuksille. Kaikkein tärkein käytettävyyteen liittyvä ominaisuus, joka pitäisi mielestäni huomioida jokaisessa julkaistavassa kirjassa, on että kirja on luettavissa tarkoituksenmukaiselta lukuetaisyydeltä. Muita huomion arvoisia ominaisuuksia kirjoissa on paljon.

3.1. Käytettävyyttä teoriassa

Tärkeintä kirjaan liittyvää ominaisuutta mietittäessä tulee loogisesti ensimmäisenä mieleen kirjan luettavuus. Luettavuuteen vaikuttaa kirjainkoko, riviväli sekä rivien pituus kaikkein oleellisimmin. Mikä on kirjan todennäköisin lukuetaisyys, millaisessa ympäristössä sitä käytetään? Mikä on paperin laatu, tekstin väri ja niiden kontrasti? Miten selkeät muodot kirjaimissa on vaikuttaa luettavuuteen? Luettavuus ei ole pelkästään itse kirjaimista riippuvainen vaan siihen vaikuttaa myös tekstin määrä ja ympärillä olevat visuaaliset elementit. Toisiinsa kuulumattomien elementtien ympärillä tulee olla riittävästi tyhjää tilaa sekä huomion arvoinen asia on myös tekstin sijainti kuvapinnasta. (Laukkanen 2006, 75.)

Luettavuus on kirjan tärkein ominaisuus, mutta kirjan ulkoasua suunniteltaessa tulisi huomioida muutkin lukuhetkeen vaikuttavat asiat. Käytettävänä esineenä kirjaa määritellään silmin sekä käsin. (Hochuli, Kinross 2003,36).

Romaanin, jota luetaan käsissä pitäen, tulee olla tarpeeksi kevyt ja miellyttävän muotoinen, jotta se ei tunnu raskaalta ja vaikealta pitää käsissä.

Suuret tietokirjat ja taidekirjat ovat usein teoksia, joita ei lueta kovin usein vaan niistä etsitään tietoa tai katsellaan kuvia, nämä kirjat ovat usein pöydällä avoimina tai käsissä lyhyitä hetkiä, jolloin tärkeämpää on sisällön laatu ja määrä kuin käytettävyyden helppous. Oppaat on tarkoitettu mukana kulkeviksi, jolloin etsitään keinoja saada vähemmän tilaa vievä teos ja helppokäyttöinen teos, josta tieto löytyy helposti. Lastenkirjojen tulee olla kevyitä ja suurilla kuvilla varustettuja, jotta lapset jaksavat itse kantaa niitä ja voivat katsella kuvia yksin sekä yhdessä muiden lasten tai kirjaa lukevan henkilön kanssa.

Kirjan sisällöstä pitäisi voida erotella helposti, mikä on leipätekstiä, mikä otsikko, otsikkohierarkia kertoo sisällön järjestelystä, kirjan sisäisestä asioiden tärkeydestä. Kirjassa kappaleiden tulisi erottua riittävän hyvin toisistaan, kappaleiden erottuminen on sitä tärkeämpää, mitä korostetummin sisällön halutaan olevan jaottunut eri osioihin. Kirjan lukija ei saisi joutua epäroimään, mikä on sivujen sisällön arvojärjestys, mikä luetaan ensin ja mikä on täytetietoa, (esimerkiksi tietokirjoissa on paljon lisäinfoja päätekstin lisäksi). On sanottu, että hyvä visuaalinen suunnittelu on katsojan palvelemista, koska hyvin järjestetty sisältö auttaa katsojaa omaksumaan informaatiota paremmin (Laukkanen 2006, 78). Kirjan kuvituksen tulee tukea sisältöä siinä, miten paljon kuvitusta käytetään sekä missä koossa ja kuvituksen tulisi antaa sisällölle jotain tukea eikä vain täyttää tilaa ja pahimmassa tapauksessa hämmentää lukijaa.

3.2 Tutkiskelemassa käytettävyyden ominaisuuksia

Mikä sen parempi tapa lähestyä käytettävyyttä kuin tarttua tuumasta toimeen ja kokeilla itse ja pistää kaveri kokeilemaan myös. Suuntasin kirjastoon haalien vinon pinon reseptikirjoja mukaani.

Selvitin, mitä asiakastyöni odotettiin olevan ja lähestyin aihetta sen näkökulmasta. Koska kirjan on tarkoitus luoda mielikuvaa marjareseptien helppokäyttöisyydestä, tulisi niiden soveltua myös aloitteleville kokeille. Resepteihin minä en voi tietenkään vaikuttaa taittajana, mutta mitä keinoja minulle jää vaikuttaa asiaan. Pohdiskelin, mikä vaikuttaa mielikuvaan helppokäyttöisyydestä ja mikä tekee juuri reseptikirjasta toimivan tekemisen yhteydessä.

Jutellessani kirjasta opettajien kanssa nousi esiin kysymys: minkälainen on kirjan tarkoitus. Onko sen tarkoitus toimia esimerkiksi unelmien toteut-

tajana herkutteluhetkiin, jolloin kirjaa tutkittaisiin paljon sohvalle nautiskellen vai olisiko kirjan tarkoitus toimia lähteenä käytännönläheisille resepteille, jotka toteutettaisiin tarkasti ohjeita noudattamalla? Mielestäni oli selvää, että kirja olisi mukana itse teko tilanteessa (ainakin ensimmäisiä kertoja reseptejä tehdessä), koska kirjan reseptit olisivat hieman erilaisia verrattuna aiemmin nähtyihin resepteihin. Itse loin kirjasta mielikuvan, jossa kirja olisi näppärästi saatavilla keittiössä hyllyssä ja kirjasta voisi kurkata nopeasti ohjeen yllättäväänkin tarpeeseen. Monet kirjan reseptit ovat sen verran yksinkertaisia, että niiden valmistuksen muistaa helpostikin, mutta jotain muistin varmennusta aineiden määriin voinee tarvita tai inspiraatiota marjojen käyttöön. Kirjalla on myös toisenlainen vivahde toimia marjojen puolestapuhujana, koska kirjassa olisi tietoa marjojen hyvistä ominaisuuksista. Kirjassa olisi myös mielenkiintoisia seikkoja marjoista yleensä ja hieman taustoja yrityksestä, kuten asiakaslahjoissa usein. Reseptit kuitenkin olisivat se asia, mikä pidentäisi kirjan käyttöikää, muut osiot olisivat enemmänkin alun herkuttelua marjatietoudella ja hauskuudella.

Kohderyhmän asiakkaille todennäköisesti tuotteet ovat melko tuttuja entuudestaan, mutta ehkä hekin kaipaavat muita ratkaisuja perinteisten keittojen, kakunkoristeiden ja marjapiirakoiden rinnalle. Pakkasmarja haluaa tarjota näitä vaihtoehtoisia tapoja käyttää tuotteitaan ja jopa näin lisätä tuotteiden menekkiä.

Kyselinkin vain vähän kokkailleelta ystävältäni lainaamistani kirjoista ja niiden antamista vaikutelmista hänelle. Nopeasti nousi esille, että mitä hienompia annokset kuvissa olivat, sen vaikeammalta kirjan reseptit vaikuttivat ja saivat aloittelijan epäilemään omia taitojaan sekä resursseja, joilla reseptejä toteuttaa. Pyysin ystävääni valitsemaan yhden kirjoista ja toteuttamaan jonkin kirjassa olevan reseptin, jotta näkisin kirjan käyttöä käytännössä. Toteutettavan reseptin valintaperusteet olivat selkeät: kirjassa tuli olla kuva valmiista reseptin tuotoksesta, jotta tiesi mitä odottaa sekä ohjeen tuli olla lyhyt, koska lyhyet ohjeet vaativat vähemmän työvaiheita ja ovat näin usein helpompia.

Leivontatilanteessa kirjan käytettävyyden puutteet ja hyvät puolet tulivat nopeasti esiin. Ystäväni sijoitti kirjan nopeasti toiselle pöydälle todetessaan sen vievän liikaa tilaa käyttämältään tasolta. Siinä hän luki reseptin tarkemmin läpi ennen leipomisen aloittamista ja joutui lukemaan reseptiä useamman kerran tarkistaessaan, miten ohje menikään. Mittaillaessa raaka-aineita hän loi kirjaan nopeita vilkaisuja ja leipominen oli vaivattoman

oloista, mutta seuraavassa vaiheessa hän huomasi ohjeen typografian olevan aivan liian pientä ja lukeminen seisoaltaan vaati tarkempaa tihrustamista, vaikkakin raaka-aineet olivat sopivan kokoisella kirjasimella.

Kysyin leipomisen jälkeen, oliko mielipide kirjasta muuttunut. Ystäväni piti kirjaa edelleen helppokäyttöisenä sekä sen reseptejä helposti toteutettavina, mutta koki hankalaksi sen ettei nähnyt ohjeita kokkailun yhteydessä kunnolla.

Analysoidessani kirjojen käytettävyyttä huomasin, että kirjan muoto ja koko sekä sidonta vaikuttaa siihen miten hyvin kirja pysyy oikealla sivulla. Mitä kapeammat sivut ovat, sen helpommin sivut pyörähtäisivät väärälle aukeamalle. Myös kirjan paksuus vaikuttaa asiaan, erityisen paksut teokset tuntuivat tekevän samaa kuin kapeat sivut, liikkuvan itsekseen. Kirjan tulisi tasapainotella näiden asioiden kesken. Paksuus tuskin tulisi olemaan ongelma asiakastyöni kanssa sivumäärän ollessa aika pieni, mutta muoto aiheutti mietiskelyä. Pystyjä suorakaiteen muotoisia muotoja pidetään yleisesti juhlavampina. Esimerkiksi hääkutsut, arvostettujen ravintoloiden ruokalistat ja kirkot ovat usein juhlavia korkeilla ylös kohovillaan muodoillaan. Onko kirjoissa näin? Onko kirjoissa vaakamuoto ja leveät sivut juhlavampia ja arvokkaampia? Mielestäni juhlavat kirjat tehdään usein korkeuttaan leveämpään muotoon. Pysty suorakaide (vertaa tavallinen A4-paperi) tuntuu arkiselta ja tylsältä. Tarkastellessani Vuoden kaunein kirja -kisan voittaneita kirjoja, yllättävän moni kirjoista oli tavanomaista suorakulmaista muotoa leveämpiä. Kaikkiin tavanomaista leveämpiin kirjoihin oli haettu tarkoituksella hieman juhlallisempaa ja arjen yläpuolella olevaa tunnelmaa. Koska asiakaslahjan halutaan olevan jotain erikoista, vähän juhlavankin tuntuista saajalleen, muoto olisi yksi helpoista tavoista viestiä tätä heti ensisilmäyksellä.

4. Marjakirja

Pohdittuani paljon kirjan kauneutta ja sen käytettävyyttä alkoi tuntua, etten ole saanut tuntumaa, siihen millainen kirja olisi asiakastyöni lopputuotos asiakasyrityksen kannalta. Halusin määritellä ja tarkentaa itselleni suuntaviivat, millainen asiakaslahja kirja olisi, millaista viestiä sen halutaan vievän eteenpäin yrityksestä. En itsekään enää muista, mistä sain idean kirjoittaa kuvauksen Marja Kirjan persoonasta ja lähteä määrittelemään kirjan suuntaviivoja sen avulla tarkentaen niitä myöhemmin eri tavoin lisää.

Persoona Marja Kirja

Marja Kirja on neljännellä kymmenellä oleva rouvashenkilö. Olemukseltaan Marja henkii arvokkuutta ja hän on varmasti henkilö, jonka sanaan voi luottaa ja hänen neuvojaan noudattaa. Monessa tilanteessa Marja Kirjan neuvot ovatkin osoittautuneet käteviksi. Marjan parhaita puolia on hänen avuliaisuutensa. Marjalle voi soittaa milloin vain ja aina hänellä on pieni hetki aikaa kuunnella ja kertoa mielipiteensä tai etsiä tiukkaa faktaa asiaan avuksi.

Marjalla on hersyvä nauru ja pilkettä silmä kulmassa. Usein hän toteaaakin, että ei elämän pidä olla liian vakavaa, antaa mennä vaan! Kaunis ja itsevarma Marja voisi olla sinunkin paras ystäväsi.

Miten Marjan persoona välittyy kirjaan? Kirjassa tulisi pilkahtaa perinteiden arvostaminen ja sitä kautta arvokkuus sekä luotettavuus. Kirjasta löytyy kaikista kirjoista tuttuja elementtejä eikä se hämmennä lukijaansa. Marja Kirjan neuvot löytyvät selkeästi kirjasta ja tekstien kautta kumpuaa

hyvät neuvot ja ohjeet ruokien valmistukseen. Vinkit tuovat lisämaustetta ja jotain mitä lukija ei ole ehkä aikaisemmin ajatellutkaan. Marja Kirjan ollessa tavoitettavissa milloin vain kirjan tulisi tuntua sellaiselta, jota haluaa säilyttää keittiössä, aina lähellä valmistaessasi keittiössä mitä tahansa. Marja Kirjan naurun ja elämän halun tulisi välittyä kirjassakin ilona, niin että kirja saa lukijansa hyvälle tuulelle.

4.1 Pakkasmarjan tavoitteet kirjalle

Reseptikirja tulee toimimaan Pakkasmarjan lahjana yhteistyökumppaneille. Tarvittaessa kirja toimii myös rekrytointilahjana asiakkaille. Itse näen kirjan mahdollisuudet myös yhtenä markkinointimateriaalina esim. messuilla. Kirjan myötä Pakkasmarja haluaa nostaa esiin, miten ihmiset voivat helposti nauttia tarvittavan määrän marjoja päivittäin ja he haluavat myös tarjota uudistuneita vaihtoehtoja perinteisten marjareseptien rinnalle. Kirjan halutaan välittävän viestiä helposta tavasta nauttia marjoja ja lisätä omien tuotteiden kysyntää. Reseptit jatkuvat yrityksen toiminnassa Internet-sivuille, jolloin kirjaa varten otettu kuvitus tulee näkymään myös siellä.

Ensimmäisessä palaverissa keskustellessani asiakkaan yhteyshenkilön Terhi Eskelisen kanssa kyselin, millaisia odotuksia heillä on kirjan ulkoasusta. Asiakas halusi kirjan ulkoasussa näkyvän luonnon, marjojen alkulähteen. Kirjan tulisikin olla ajan hermolla ratsastava eli nyt paljon esillä olevaa käsityöläisyyttä, lähiruokaa ja luonnon omaa henkivä. Kirja saisi olla vähän rouheinen, ei liian siisti ja klininen sekä kirjassa saisi olla mukana värikkyyttä, etenkin marjojen herkullisia värejä. Vaikka kirja on Pakkasmarja-yrityksen omia tuotteita ja siinä mainostetaan yrityksen tuotteita, eivät he halua rajoittaa kirjan ulkoasua yrityksen ulkoasun mukaiseksi. Asiakas halusi antaa graafiselle suunnittelijalle vapaat kädet luottaen työn toteutuvan ammattitaidolla.

Kirjasta määriteltiin ulkomuodoltaan kovakantinen teos, jolle olisi suunniteltu budjetin salliessa oma postituskotelo. Kotelossa kirja menisi vahingoittumattomana perille. Koon ei tulisi olla kovin suuri ja kirjan pitäisi olla postitettavissa (niin että se myös menee postiluukusta).



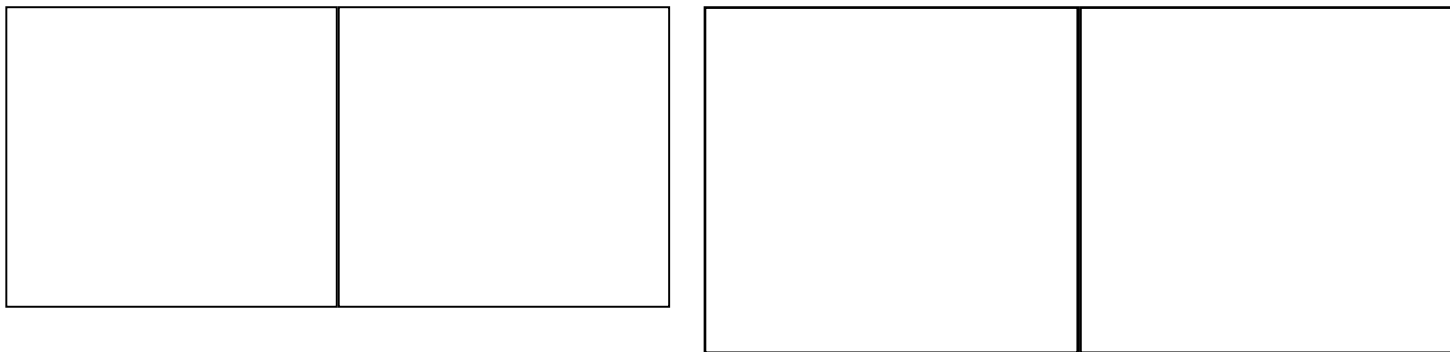
Kuva 7. Miettimieni kirjojen muotoja; vasemmalla ylhäällä vaakamalli, oikealla ylhäällä kirjan yleinen pystymuoto ja vasemmalla "neliö".

4.2 Kirjan koko ja muoto

Kirjan koon ja muodon päättäminen alkoi koitua kompastuskivekseni jo heti alkuunsa. Jahkailin asiaa hyvin pitkään, tein päätöksen ja pyörsin sen seuraavana päivänä. Alusta lähtien oli selvää, että kirjan tulisi olla normaalia pystyä kirjan muotoa leveämpi sivuiltaan. Halusin varmistaa, että sivut pysyisivät mahdollisimman hyvin auki halutulla aukeamalla vaikka kirjan sidonta tai paperi ei olisikaan sitä parasta toivottua laatua kustannussyistä.

Pitkään olin varma, että kirjasta tulee mahdollisimman neliskulmainen, koska vaakamalliset kirjat ovat olleet mielestäni hieman hankalia pidellä käsissä ja erottuvuus kirjahyllyssä on hieman huono selän pienuuden vuoksi. Vaakamallissa oli kuitenkin omat hyvät puolensa: sivut pysyisivät kaikkein varmimmin auki. Kirjan ollessa työtasolla auki se ei veisi syvyydeltään liikaa tilaa tasolta keittiössä. Muoto olisi myös neliötä hieman arvokkaamman ja juhlavamman oloinen.

Asiakas toivoi mieluummin vaakamallista kirjaa pitäen kuitenkin toisena vaihtoehtona neliönmuotoista. Hekään eivät olleet pystyn suorakaiteisen muodon kannalla. Mietin, tulisiko minun kallistua asiakkaan toiveiden suuntaan ja valita muodoksi vaakamalli. Päätin kuitenkin vielä odottaa ja katsoa, että saisin kuvat kirjaa varten ja tehdä lopullisen päätöksen niiden perusteella. Olen tyytyväinen päätökseeni odottaa ja katsoa millaisia kuvia saisin kuvaajalta. Moni kuva oli pystysuuntainen ja näin ollen liian iso osa kuvista olisi jäänyt vaakamallisessa kirjassa liian pieneksi eikä kuvien rajaaminen toiseen muotoon ollut mielestäni hyvä vaihtoehto saati



Kuva 8. Kirjojen kokosuhteet verrattuina keskenään vas. 215 x 195 mm ja oik. 250 x 225 mm

mahdollista. Päätös oli viimeinkin enemmän neliöön kallistuva muoto, ei kuitenkaan täydellinen neliö. ”Neliön” muotoisessa kirjassa pystyy varioimaan kuvien rajausta ja muotoa kaikkein eniten, joten päätös oli järkevä.

Käytännössä kirjassa tuli myös huomioida kirjan postitettavuus. Lahjan halutaan olevan sellainen, joka tulee kotiin suoraan eikä sen takia tarvitse nähdä ylimääräistä vaivaa käymällä postissa, mikä voi olla jopa hankalaa osalle lahjan saajista. Posti asettaa omat rajoituksensa kirjan koolle. Postin asettamat mitat kotiin menevälle postille ovat maksimissaan 250 x 410 mm. Kirjan koon tulisi myös olla näppärä kokkailujen yhteydessä keittiössä, jotta kirja ei veisi turhaan tilaa työskentelytasolla, mutta ei myöskään veisi huomiota itseltään olemalla turhan vaatimaton kooltaan.

Ympäristön huomioiminen tuotteissa on yksi Pakkasmarjan periaatteista. He pyrkivät käyttämään pakkauksia, jotka ovat mahdollisimman vähän ympäristöä kuormittavia ja tutkivat jatkuvasti uusia mahdollisuuksia ottaa ympäristön kuormittavuus huomioon. Tästä syystä mielestäni myös kirjan materiaaleissa tulisi ottaa ekologisuus huomioon. Helpotusta tähän tarjoaa Gummerus, jolla on esimerkkeinä mallikokoja ekologisesta kirjakoosta, jolloin jää minimaalinen määrä ylimääräisiä leikkausvaroja arkista. Mahdollisena myös pidin, että Gummerus voisi olla yksi vaihtoehtoinen painopaikka kirjalle. Listalta valitsin muodoltaan ja kooltaan kaksi miellyttänyttä kirjakokoa 215 x 195 mm ja 250 x 225 mm (kuva 8). Isompi kirjakoko sai vähän epäilemään sisällön riittävyyttä eikä kirjan koko olisi enää kovinkaan miellyttävä keittiössä työskennellessä. Päätin valita kirjan kooksi 215 x 195 mm ja vihdoinkin päätös kirjan koosta oli tehty.



Kuva 9. Mieleeni jääneitä kuvituksia reseptikirjoissa. Yllä oleva kuva kirjasta Aurinkokeittiöni ja oikealla olevat kuvat kirjasta Luomu & tila, reseptejä Suomesta.

4.3 Kuvat

Kirjan kuvitukseksi selvä valinta olivat tuotekuvat valmiista ohjeiden tuotteista. Pakkasmarja halusi myös, että he voisivat tarvittaessa käyttää kirjan kuvia muissakin markkinointiaineistoissaan, esimerkiksi nettisivulla.

Asiakkaallani oli toiveena, että osallistuisin kuvauksiin sekä antaisin toiveita ja ideoita siitä millaista kuvamateriaali kirjaan voisi olla. Selailin reseptikirjoja melkoisen paljon miettiessäni, mitä kuvat antavat reseptikirjalle (kuva 9). Hain ideoita ja etsin mokia, joita voisimme yrittää välttää kuvauksissa. Keskustelin myös aiheesta muiden ihmisten kanssa ja keskusteluista nousi esiin erilaisia ihmisille itselleen tärkeitä asioita. Eräs piti hyvin tärkeänä, että jokaisen reseptin tuotoksesta olisi kuva, jotta näkisi suoraan miltä lopputuloksen pitäisi näyttää. Mielestäni ajatus oli hyvinkin tärkeä ja varmasti moni kokee tarpeelliseksi nähdä mitä on tekemässä. Etenkin kokeiltaessa uutta reseptiä on hyvä tietää, mitä odottaa lopputulokselta. Joskus reseptien ohjeet johdattavat ajatukset johonkin toiseen

mielikuvaan, mitä oli alun perin ajateltu ja kuva antaisi näin ollen oleellista informaatiota.

Tärkeäksi asiaksi minulle nousi myös että kuvissa olevat leivokset ja muut tuotokset olisivat tarpeeksi hienoja ja herkullisia houkutellakseen kokeilemaan ohjetta, mutta samalla myös niin tutun ja kotoisan oloisia etteivät kuvat saa lukijaa epäilemään omia kykyjään. Kuvien tulisi viestiä tuttua tunnelmaa ja ihanteena pidin että lukija voisi samaistua kuviin. Kuvien olisi hyvä näyttää siltä kuin ne olisi voitu ottaa omassa tai jonkun tutun kotona. Marjojen käytön tulisi myös näyttää näppärältä kuvissa, liioittelematta marjojenkaan suhteen jotta marjat eivät niin sanotusti hyppisi silmille joka aukeamalla.

Asiakkaan kanssa päädyimme hankkimaan kuvauksiin rekvisiittaa, jossa olisi hieman arkista ja tunnettuakin suomalaista muotoilua sekä tekstiilejä, jotka ovat kuvioiltaan ja struktuuriltaan suomalaiseen makuun mahtuvia. Mielestämme suomalaisuus sai näkyä kirjassa, onhan kirjan aihe hyvin suomalainen. Suomalaiset astiastot ja kankaat, jotka sopivat suomalaiseen tyyliin, tukivat ajatusta siitä, että kuvissa näkyisi kotoisuus ja kuvat olisivat tuttavallisia. Hieman arkinenkin tunnelma tukisi mielikuvaa siitä, että reseptit olisivat helposti toteutettavia ja etenkin mahdollisia tehdä ilman erikoista keittiövälineistöä verrattuna korkeaan tasoon ja vaativaan ruuanlaittoon pyrkiviin kirjoihin.

Kirjoitin kuvaajalle briefin asioista, joista olimme keskustelleet ja sopineet asiakkaan kanssa. Olisin saanut hieman lisätä omia toiveita ja ajatuksia briefiin, mutta loppujen lopuksi halusin itsekkin jättää kuvaajalle melko vapaat kädet toteuttaa itseään ajatellen, että saisimme jotain herkullista vipinää kuviin.

Asiakas kuvautti kirjaan kuvitukseksi tulevat kuvat elokuussa ammattikuvaajalla Mervi Sareniuksella. Mervi on suonenjokelainen valokuvaaja ja palkittu aiemmin henkilökuvistaan. Pakkasmarja haluaa toimia yhteistyössä paikallisten yritysten kanssa aina mahdollisuuksien mukaan ja he kysyivät, olisiko kuvaaja kiinnostunut ottamaan vastaan hieman erilaisen projektin. Ideana takana oli myös saada kuviin mahdollisesti erilaista lähestymistapaakin kuvaajan hypätessä hieman tavallisesta poikkeavaan työtehtävään.

Kuvaajalta tilattiin reseptien yhteyteen tuotekuvat valmiista tuotteista. Jokainen tuote tuli kuvata ja hyvin samantapaisia reseptejä, kuten nek-



Kuvat 10-11. Valokuvaaja Mervi Sareniuksen ottamia kuvia kuvauksissa reseptin tuotoksista sekä marjoista luonnollisessa kasvuympäristössä.

tarit, voitaisiin ryhmitellä samaan kuvaan. Kuvien tuli olla kooltaan sellaisia, että ne soveltuisivat käytettäväksi koko sivun kokoisina. Toivoimme, etteivät tuotteet olisi suurempia kuvissa kuin mitä ne olisivat luonnossa, eli hyvin läheltä otetut kuvat eivät olleet toivottavia. Emme halunneet lukijalle tulevan tunnetta, että ruoka syöksyy silmille. Ruoka ei ole aina myöskään kovin herkullisen näköistä hyvin läheltä kuvattuna. Halusimme kuvattavan myös itse marjoja niiden luonnollisessa kasvuympäristössä (kuvat 10–11). Näitä kuvia suunniteltiin käytettäväksi väliaukeamilla tai tarvittaessa muualla täytekuvinä. Halusimme myös kirjaan mukaan fiilistelykuvia, joissa näkyisi luontoa, yksityiskohtia kuvauspaikoilta tai muuta vastaavaa



Kuvat 12-13. Vasemmanpuoleinen kuva on otettu ensimmäisenä kuvauspäivänä ja oikeanpuoleinen seuraavana päivänä puutarhassa. Puutarhassa otetuissa kuvissa luonto oli läsnä, mutta hillitymmässä roolissa.

ja jätimme tähän myös kuvaajalle mahdollisuuden keksiä jotain omaa ja että asia voisi elää kuvauksissa tilanteen mukaan.

Haasteena heitimme myös kuvaajalle, että kirjan kuvissa halutaan myös näkyvän kesäluonto ja kuvissa olisi yhdistävänä tekijänä vaaleanvihreä väri, joka toistuu myös Pakkasmarjan värimaailmassa. Vihreän ei ollut välttämätöntä näkyä jokaisessa kuvassa, mutta sen tulisi kantaa läpi kirjan kuvasarjassa.

Kirjan kuvaukset pidettiin suonenjokelaisella marjatilalla järvimaisemassa sekä kirjan reseptien kirjoittajan kotipuutarhassa elokuussa. Kuvaukset jaettiin kolmelle päivälle, joista ensimmäisenä päivänä olin itsekkin paikalla mukana. Uskoin olleen kuvaajallekin tärkeää, että olin mukana ensimmäisenä päivänä, jolloin mielikuva halutusta visuaalisesta materiaalista

vahvistui. Ruuat valmistettiin paikanpäällä ja kuvattiin heti valmistuksen jälkeen. Sijoittelimme kuvaajan kanssa ruokia eri paikkoihin pihapiirissä etsien hyviä taustoja kuville. Päivän tehtäväni olikin toimia kuvaajan apulaisena ja asiakkaan apuna rekvisiitan valinnassa kullekin ruokalajille. Keskustelimme rekvisiitasta vielä paikanpäällä ja koska osa valituista asioista oli myös aika vanhoja ja paljon nähtyjä tuotteita, oli myös hieman haastavaa pitää kuvat raikkaina menemättä liian mummola vaikutteiseksi. Kuvissa haluttiin säilyttää myös raikas ote aikakauteen, vaikka nykytrendit suosivat myös menneitä vuosikymmeniä.

Kuvausten aikataulu oli tiukka ja oli täpärällä, ettei mansikka- ja vadelma-kausi mennyt kokonaan ohi kuvauksia suunnitellessa. Mielestäni kuvista ei kuitenkaan näe, että ne ovat otettu elokuun puolella, vaan kuvaukset onnistuivat loistaville aurinkoisille päiville. Ensimmäisenä päivänä kuvauksissa tuli hieman erilaisia kuvia kuin seuraavina päivinä eri paikassa. Marjatilalla otetuissa kuvissa on enemmän näkyvillä luonto, kun taas puutarhassa kuvatuissa kuvissa, luonnon osuus on hillitympi, mutta yhä läsnä (kuvat 12–13). Kuviin syntyi hyvää vaihtelua, jotta ne eivät toistaisi liikaa itseään.

4.4 Kohti kirjataittoa

Kirjataittoa suunnitellessani halusin lähestyä aihetta etenemällä suuresta kokonaisuudesta yksityiskohtiin. Ensimmäiseksi halusin määritellä, miten kirjan sivujärjestys menisi yleisesti, minkä verran olisi kuvasivuja ja reseptisivuja suhteessa toisiinsa. Sen jälkeen käsittelin kappaleiden välisiä suhteita, niiden erottuvuus toisistaan. Näistä etenin varsinaisen taiton yksityiskohtiin, elementtien suhteisiin toisiinsa, typografiaan, kuvien rajauksiin sekä muihin mahdollisiin elementteihin edeten pienimpiin yksityiskohtiin.

4.4.1. Sivusuunnitelma

Odotellessani kuvia kirjaan valokuvaajalta tein sivusuunnitelmaa, missä järjestyksessä ja mitkä reseptit tulisivat samalle sivulle tai aukeamalla kirja taitossa. Kirja jakautuu kappaleisiin, joissa jokaisessa on oma marjateemansa, makean mehevä mansikka, hellä ja herkullinen mustikka jne. Jokaisessa kappaleessa oli vaihtelevasti ruokaohjeita erilaisista juomista leivoksiin. Pohdin tarvitaanko reseptien järjestykseen jonkinlainen kaava, joka toistuisi jokaisessa kappaleessa vai voisiko ruokaohjeet olla

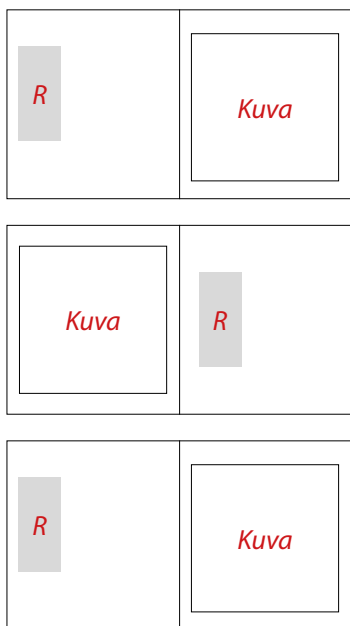
satunnaisesti, miten ne tuntuivat hyvältä. Kuitenkin tuntui järkevältä, että ohjeiden suhteen olisi joku järjestys, esimerkiksi kevyestä raskaimpaan, raskaimmasta kevyempään, helposta vaikeaan, nopeasti hitaampiin tai jokin vastaava järjestelmä. Koska oli vaikea määritellä reseptien valmistukseen menevää aikaa ja reseptien ollessa kaikkien suhteellisen tai hyvin yksinkertaisia päädyin järjestelemään reseptit kevyimmästä raskaimpaan ruokaan. Tätä päätöstä tuki kappaleissa reseptien vaihtelevat määrät sekä tyypit.

Käytännössä järjestys kevyimmästä raskaimpaan tarkoitti tässä kirjassa sitä, että ensimmäisenä kappaleeseen tulivat aina juomat, nektarit, pirte-löt, joiden jälkeen tulevat kevyet välipalat, pienet leivokset, jäädykkeet, kakut, pullat, puurot. Lopuksi tulisivat mahdolliset lämpimiin ruokiin liitty-vät ohjeet. Kun kirjassa on selkeä järjestys siitä miten reseptit etenevät, löytää lukija tarvitsemansa tyyppisiä ohjeita nopeammin.

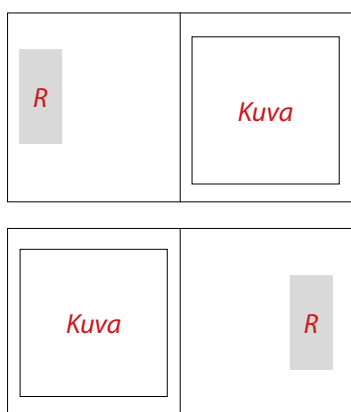
Jo melko alussa syntyi mielikuva siitä, että reseptit ryhmittyisivät niin että hyvin lyhyet ja toistensa kaltaiset reseptit olisivat samalla sivulla tai auke-amalla ja pidemmät reseptit tulisivat jokainen omalle aukeamalle. Halusin resepteillä olevan omaa tilaa ilman että toinen vie toiselta reseptiltä huo-miota. Kirjaan tulevat samankaltaiset reseptit tuntuivat tukevan toisiaan, ne olivat ikään kuin variaatioita toisistaan, joten oli loogista että nämä reseptit olisivat samalla sivulla tai aukeamalla yhdessä.

Halusin myös tehdä sivusuunnitelman siitä, miten kuvat ja reseptit esiin-tyvät kirjassa. Onko resepti aina vasemman puoleisella vai oikean puo-leisella sivulla vai vaihteleeko sekin? Samaa asiaa mietin kuvan kanssa, olisiko päälinjana se, että kuvalle tai kuville olisi varattu toinen sivu vai olisiko kuvat samalla sivulla reseptin kanssa? Juhlavuuteen kuuluu mie-lestäni rohkea tilan käyttö. Kuvien tulisi olla riittävän suuria, jotta lukija näkisi tarpeeksi yksityiskohtia reseptin lopputuloksesta. Koska kirjaan ei tulisi suurta määrää reseptejä, olisi kovakantisuuden takaamiseksi sivu-määrä pidettävä riittävän suurena sidontatavan mahdollistamiseksi.

Halusin, ettei lukija joudu selailemaan sivuja valmistaessaan ohjeiden tuotteita. Jokaisen reseptin tulisi mahtua yhdelle aukeamalle. Tuntui hy-vältä ratkaisulta varata reseptille oma sivu ja kuvalle toinen sivu aukea-masta. Jotta linja pitäisi myös kahden reseptin ollessa samalla aukeamal-la, päätin, että näilläkin aukeamilla toinen sivu olisi varattu reseptiteksteille ja toinen sivu aukeamasta kuville. Jätin vielä vaihtoehdoksi taiton suun-



Kuva 14. Esimerkki taitosta, jossa raaka-aineet (R) ovat aina sivun vasemmalla reunalla ja kuvasivu sekä reseptisivu vaihtelevat paikkaansa keskenään aukeamalla.



Kuva 15. Esimerkki taitosta, jossa raaka-aineet (R) ovat aina aukeaman ulkoreunalla ja kuvasivu sekä reseptisivu vaihtelevat paikkaansa keskenään aukeamalla.

nitteluun, että tekstisivulla voisi olla myös pienempi kuva toisen kuvan rinnalla, mutta suuret kuvat olisivat omalla sivullaan.

Miettiessäni järjestystä kuvasivulle ja reseptisivulle aukeamalla, pohdin kirjan käyttötilannetta ja ensimmäisiä kirjan selailuhetkiä. Oletin, että koska kirjan reseptit olivat pääasiassa helppoja, kirjaa käytettäisiin ensimmäisten lukukertojen jälkeen enemmän nopeaan selailuun ja ainemäärien tarkistamiseen kuin varsinaisten valmistusohjeiden lukemiseen. Tähän oletukseen nojaten päätin että reseptien raaka-aineiden määrät olisivat sivujen ulkoreunalla, jotta ne voi kurkistaa nopeasti.

Mietin millaisia vaihtoehtoja päätös raaka-aineiden sijoittamisesta sivujen ulkoreunalle minulle jättäisi. Raaka-aineiden ollessa aina sivun vasemmassa reunassa ja reseptitekstien vaihdellessa kuvasivun kanssa paikkaa oikealta vasemmalle aukeamalla, jäivät raaka-aineet oikeanpuoleisella sivulla ollessaan sisäreunalle (kuva 14). Olisi myös mahdollista pistää raaka-aineet aina sivun ulkoreunalla, mutta tällöin lukujärjestys olisi osalla sivuista väärä (kuva 15). Resepteissä yleensä luetaan ensin mitä siihen tarvitaan ja sen jälkeen miten tehdään. Valitsemani kirjan muoto ei todennäköisesti mahdollistaisi raaka-aineiden sijoittamista ohjeiden yläpuolelle.

Pidin reseptitekstien sijoittamista aukeaman oikeanpuoleisella sivulle epävarmana vaihtoehtona selatessa kirjaa nopeasti läpi, niin että selaajan katse kiinnittyy enemmän oikean puoleiselle sivulle. Reseptien pituudet vaihtelevat suuresti ja tästä syystä osalle reseptisivuista jää tyhjää tilaa hyvin paljon. Pelkäsin, että oikeanpuoleiselle sivulle ei jäisi tarpeeksi visuaalisia tarttumakohtia silmille selatessa kirjaa nopeasti katsoen enemmän oikean puoleista sivua. Kuva taas tarjoaisi suurempia virikkeitä selatessa kirjaa, niin että näkee pääasiassa oikeanpuoleisen sivun aukeamasta. Kuva on tekstiä vaikuttavampi huomion kiinnittäjä.

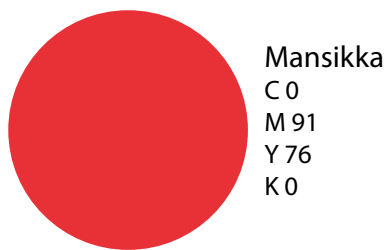
Jos kirjaa selattaisiin nopeasti toiseen suuntaan, niin että selaajan katse kohdistuu pääasiassa vasemman puoleiseen sivuun, reseptin nimi ja ehkä raaka-aineet toimisivat hyvänä katseen vangitsijana sivun ulkoreunassa. Päädyin määrittämään ruokaohjeen olevan aina aukeamalla vasemman puoleisella sivulla ja kuvat pääasiassa oikean puoleisella sivulla puoleisella sivulla.

4.4.2. Kappaleiden erottuvuus kirjassa

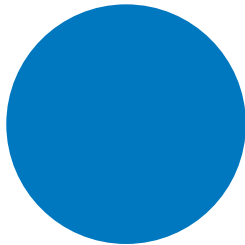
Tutkiskelin eri kappaleiden tunnistettavuutta toisistaan. Miten voimakkaasti haluaisin kappaleiden olevan tunnistettavissa toisistaan ja olisiko se miten tarpeellista tässä kirjassa. Eri kappaleisiin jaottelu tuntui olevan melko tärkeä tässä kirjassa. Jokaisen marjan haluttiin nousevan esiin, koska jokaisella marjalla on omat hyvät puolensa ja vaikutuksensa. Yleisimmät käytetyt ratkaisut kappaleiden erotteluun ovat sivuilla näkyvät kappaleiden otsikot, värikoodit, pienet merkit tai värilliset palkit. Sen tarkempia suunnitelmia tekemättä pidin todennäköisimpänä mahdollisuutena heti alussa, että jokaisessa kappaleessa olisi oma värikoodinsa marjan värin mukaisesti. Ajatus näistä värikoodeista syntyi katsellessani Pakkasmarjan pakkauksia, joissa näkyi melko voimakkaasti jokaisen marjan omat värit. Marjojen värit viestivät myös niiden ravintoarvoista. Esimerkiksi mustikka ja mustaherukka sisältävät marjoista eniten antosyaaneja, mikä tekee niille ominaisen värin. Vaikka useimmat kirjan lukijat eivät osaisikaan värejä marjan sisältämiin ravintoarvoihin yhdistää, halusin värejäkin korostaa. Kenties ihmisen luonnolliset vaistot aktivoisivat lukijoita syömään marjoja luonnon omilla värikoodeilla. (Arktiset armot [www-sivut](#))

Listasin kirjassa olevat marjat ja kirjoitin, millaiset mielikuvat ja mitkä värit marjoihin yhdistyy. Marjan oma väri on tietenkin vahvana läsnä ajatellaessa marjaa. Marjojen värit ovat melko voimakkaita ja kirkkaita. Marjan väri soseena on erilainen kuin kokonaisena marjana, hakisinko kumpaa väriä enemmän? Mustikka kokonaisena marjana on sininen, murskattuna violetti. Mustikka on mielestäni lämmin ja kirjassa otsikoitu helläksi ja herkulliseksi. Sininen väri yhdistyy itselläni voimakkaammin mustikkaan kuin violetti, ja sininen väri on hieman hellempi ja utuisempi kuin violetti.

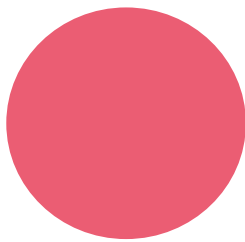
Marjakirjassa on myös mustaherukka, joka on väriltään melkeinpä musta. Mausteinen mustaherukka on soseena violetti. Musta tuntui aivan liian voimakkaalta väriltä mustaherukalle eikä ole edes värikäs saati sitten herkullinen. Mausteinen, vahva ja voimakas olivat adjektiivit, jotka tulivat



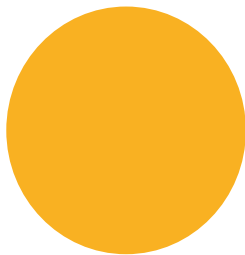
Mansikka
C 0
M 91
Y 76
K 0



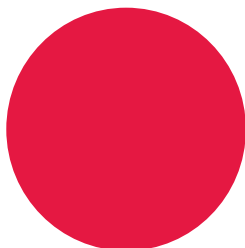
Mustikka
C 95
M 40
Y 0
K 0



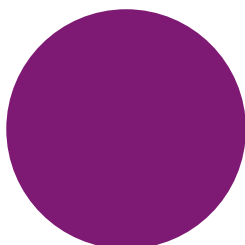
Mustikka
C 0
M 76
Y 38
K 0



Tyrni
C 0
M 35
Y 90
K 0



Puolukka
C 0
M 97
Y 65
K 0



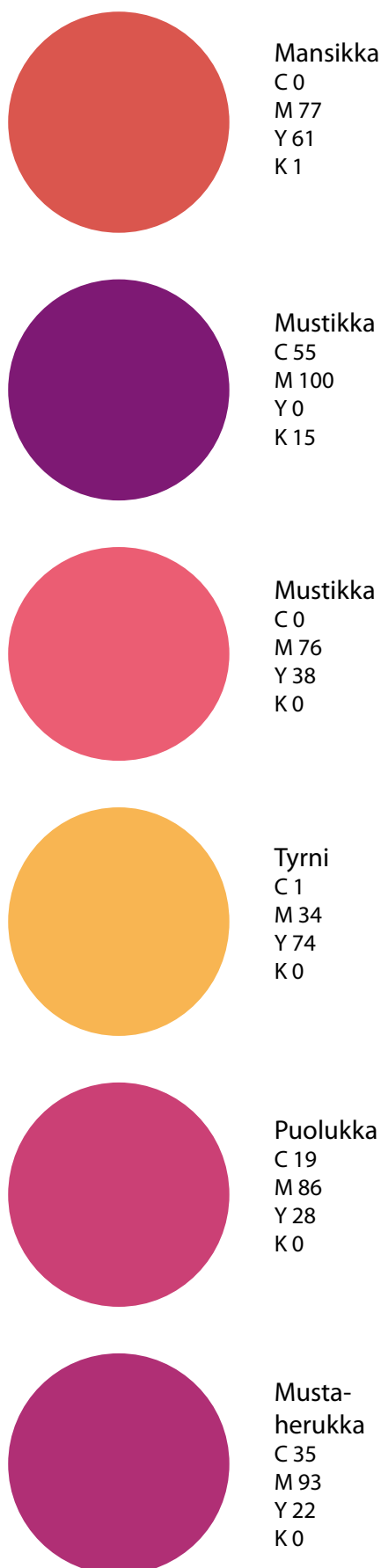
Mustaherukka
C 55
M 100
Y 0
K 15

Kuva 16. Marjoihin yhdistettävät värit kirjaan grafiikoihin sekä muihin elementteihin.

mieleen mustaherukasta, ja jotka sopivat tummaan violettiin väriin.

Mansikka, vadelma ja puolukka olivat mielenkiintoisia pohdiskeltavia värimaailmaltaan. Kaikkihan ovat punaisia marjoja ja soseena vaaleanpunaisia. Kuitenkin näistäkin marjoista löytyy omat voimakkaat sävyeronsa. Vadelma on mielestäni kaikkein kevein, vaalein ja hieman roosan sävyinen. Mansikka ja puolukka ovat tummia punaisia, mutta mansikka paljon lämpimämpi ja pehmeämpi sävyltään kuin kirpeä ja kylmän sävyinen puolukka. Tyrnillä on oma vahva kelta-oranssi värinsä, joka huokuu lämpöä ja voimaa ja tämän värin halusin ehdottomasti mukaan kirjaan. Halusin värien käyvän myös kokonaisuutena yhteen. Värien tuli olla tarpeeksi vahvoja suhteessa toisiinsa ja niissä tuli olla kontrastia. Halusin värien olevan tarpeeksi tummia, jotta voisin käyttää värejä tarvittaessa tekstissäkin luettavuuden kärsimättä. Ks. kuva 16.

Kirjan kappaleiden järjestystä miettiessäni asiakas antoi minulle vapaat kädet järjestellä marjat haluamaani järjestykseen kirjassa. Päätin järjestellä marjakappaleet värejä silmällä pitäen. En halunnut, että kaikki punaiset marjat olisivat peräkkäin, jolloin kappaleiden erottuvuus toisistaan ei olisi niin selkeä. Halusin että jokaisen kappaleen värin kontrasti edeltävän ja seuraavan kappaleen väriin on riittävä eikä kirjaa nopeasti selatessakaan etene vahingossa seuraavaan kappaleeseen. Mansikat ovat Pakkasmarjalle päätuote ja lähinnä heidän imagoaan, joten oli loogista että kirja alkaisi mansikoilla. Mansikoiden jälkeen halusin pistää mustikan paljon käytettynä marjana. Mustikan jälkeen oli mielestäni tarpeellista pistää toinen punainen marja, jotta välttyisin peräkkäisiltä punaisilta marjoilta. Valinta oli vadelma, koska vadelmassa oli vain muutama ohje ja en halunnut montaa lyhyttä kappaletta peräkkäin vaan päätin sekoitella. Ajattelin vaikuttavan hieman huonolta, jos kirjan alussa olisi kaikki kappaleet, joissa on paljon reseptejä ja lopussa muutaman reseptin pituiset kappaleet. Reseptien vähyys lopun kappaleissa



Kuva 17. Vinkkien värit aukeamilla.

pistäisi ehkä silmään ja antaisi vaikutelman siitä, että ideat ovat loppuneet kesken kirjaa tehdessä. Se veisi taas arvoa marjojen monikäyttöisyyden viestistä.

Vadelman jälkeen tuli monen reseptin kappale tyrni ja viimeinen punainen marja puolukka. Loppuun jäi mustaherukka, jossa on aika vahvat värit. Mustaherukassa olisi kirjan loppuun riittävää voimaa, jotta kirja ei visuaalisesti lopahtaisi loppua kohden.

Marjojen "omien värien" rinnalle harkitsin toista tehosteväriä. Tehosteväri olisi reseptiaukeamilla olevissa vinkeissä käytössä. Vinkki nousisi tällöin esiin aukeamalta. Halusin myös jotain eroa reseptin ja vinkin välille, koska kaikki vinkit eivät liittyneet aukeamalla olevaan reseptiin mitenkään vaan enemmän kyseiseen marjaan.

Tehosteväriksi tutkin mahdollisuuksia vastaväristä tai aukeamalla olevasta kuvasta poimittua väriä. Kuvasta värin poimiminen tuntui joissakin kuvissa johdattelevan ajatukset nopeasti marjan väriin ruuassa. Joistakin kuvista löytyi hyviä värejä marjan oman värin rinnalle, mutta kaikista kokeilemistani kuvista ei hyvää väriä tuntunut oikein löytyvän. Pelkona oli että värit veisivät tehoa toisiltaan tai eivät erottuisi riittävästi. Vastaväreissä olisi ehkä liian suuret kontrastit keskenään ja mahdollisuus että ne rikkoisivat kokonaisuutta.

Päädyn marjojen väreihin soseena tehosteväriksi. Värille olisi selitys miksi juuri valittu väri sekä syntyisi jatkumo marjojen väreille. Ks. kuva 15.

Päätettyäni värit kappaleisiin en ollut vielä tehnyt tarkkaa suunnitelmaa missä niitä käyttäisin, koska en ollut vielä tehnyt sivusuunnitelmia. Minulla oli kuitenkin mielikuva, että värit voisivat näkyä otsikoissa, sivunumeroissa tai kirjaan tulevista grafiikoissa.



Kuva 18. Leiskoja kirjan taitosta.

5. Taittосуunnitelma

Lähtiessäni tekemään taittосуunnitelmaa tuntui hyvin vaikealta luoda mielikuva millainen kirjasta tulisi. Tein kirjasta useita leiskoja, jotka eivät tuntuneet tyydyttävän itseä saati sitten muita. Aloitin taittосуunnitelman tekemisen väliaukeamilta, joihin yritin kiteyttää mielikuvani kirjasta. Tein aukeamasuunnitelmia hypellen aiheesta toiseen, kokeillen eri marjoja erilaisten ideoiden saamiseksi ja välillä kokeillen reseptiaukeamienkin taittoa (Kuvat 18–20, 36–38). Kuitenkin totesin tarvitsevani tavoitteita ja linjoja, jotta saisin hyvää tulosta aikaiseksi päämäärättömän haparoimisen sijaan. Syntyi ajatus siitä, että luon kolme konseptia kirjan ulkoasusta joille lähdän rakentamaan visuaalista ulkonäköä.

5.1. Kolme konseptia

Kolme erilaista konseptia kehitin hakemalla erilaisia sävyjä asiakkaan toiveista. Ensimmäinen konsepti ”Pitsiunelma” oli käsityöläisyyttä, suomalaisuutta ja hieman mummon keittiötunnelmaa kaikkein voimakkaimmin hakeva rennosti esitettynä. Toiseen konseptiin ”Perinteinen reseptikirja” halusin yksinkertaistettua juhlavuutta Pitsiunelmaan verraten sekä perinteistä reseptikirja tunnelmaa. Kolmanteen konseptiin ”Pakkasmarjan oma” halusin tuoda mukaan Pakkasmarjan yritysilmelmästä tuttua grafiikkaa tyyliteltynä. Halusin tämän konseptin olevan konsepteista kaikkein modernin ja yksinkertaisin elementeiltään. Asiakkaalle esittelin konseptit toteutettuna yhdelle väliaukeamalle sekä kahdelle esimerkki aukeamalle kirjasta.

Mansikkasydämet

150 g voita tai margariinia
1 dl sokeria
1 muna
3,5 dl vehnä jauhoja
0,5 dl korppujauhoja
0,5 tl leivinjauhetta

Täyte:

1 prk Marja Puree- mansikkasosetta

Vinkki

Täytteeksi sopivat myös muut Marja Puree -soseet.

Vaahdota voi ja sokeri. Lisää muna ja keskenään sekoitetut jauhot. Anna taikinan vähän jähmettyä kylmässä.

Voitele ja jauhota pienet sydänvuoat tai käytä silikonivuokia. Painele noin puolet taikinasta vuokiin, pohjalle ja reunoille.

Laita 1 rkl Marja Puree- mansikkasosetta leivoksen täytteeksi. Marja Puree- mansikkasose hyytyy uunissa pehmeän kiinteäksi. Tee lopusta taikinasta kannet ja kiinnitä reunat umpeen. Voit jättää sydämet myös avonaisiksi ja koristella tuoreella mansikalla.

Paista sydämiä 200 asteessa noin 15 minuuttia, kunnes pinta on kauniin ruskea. Irrota vähän jäähtyneinä ja siivilöi pintaan pölysokeria.

Annoksesta tulee noin 10 katettua ja 14-15 kattamatonta sydäntä.



makean mehevä MANSIKKA

Suonenjoki on Suomen Mansikkakaupunki. Mansikan historia alueella alkoi jo miltei 100 vuotta sitten, kun kansakoulun opettaja Olavi Leskinen tutustui Helmi rouvansa kanssa mansikan viljelyn saloihin. Huomaten mansikkakasvin viihtyvän erinomaisesti kotikylänsä maaperässä, he päättivät auliasti levittää tietoutta ympärilleen ja näin mansikkakesittymä sai alkunsa. Suonenjoen korkeudella on riittävän valkeat kesäyöt ja juuri oikeanlainen lämpötilojen vaihtelu, jotta mansikoista kypsyy maailman makeimpia ja mehevimpä.

Mansikassa on **enemmän** C-vitamiinia kuin appelsiiniin.

MANSIKASSA ON MYÖS FOOLIHAPPOA.

Syömällä mansikoita 100 g päivässä saat suositusten mukaisen määrän **C-vitamiinia.**



Mansikasta saat hyvän mielen, kun kesäinen mansikan maku valtaa aistit.

makean mehevä MANSIKKA

Suonenjoki on Suomen Mansikkakaupunki. Mansikan historia alueella alkoi jo miltei 100 vuotta sitten, kun kansakoulun opettaja Olavi Leskinen tutustui Helmi rouvansa kanssa mansikan viljelyn saloihin. Huomaten mansikkakasvin viihtyvän erinomaisesti kotikylänsä maaperässä, he päättivät auliasti levittää tietoutta ympärilleen ja näin mansikkakesittymä sai alkunsa. Suonenjoen korkeudella on riittävän valkeat kesäyöt ja juuri oikeanlainen lämpötilojen vaihtelu, jotta mansikoista kypsyy maailman makeimpia ja mehevimpä.

Mansikassa on **enemmän** C-vitamiinia kuin appelsiiniin.

MANSIKASSA ON MYÖS FOOLIHAPPOA.

Syömällä mansikoita 100 g päivässä saat suositusten mukaisen määrän **C-vitamiinia.**



Mansikasta saat hyvän mielen, kun kesäinen mansikan maku valtaa aistit.

Kuva 19. Alussa tekemiäni leiskoja kirjaa varten.



Mansikkainen raitahyytelökakku

Pohja:
2 munaa
1 dl sokeria
0,5 dl vehnäjauhoja
0,5 dl perunajauhoja
0,5 tl leivinjauhetta

Täyte:
1 tlk maitorahkaa (250 g)
3 dl kuohukermaa
2 tlk Marja Puree -mansikkasosetta
0,5 - 0,75 dl sokeria
4 liivatehettä

Vaahdota munat ja sokeri. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää munavahtoon. Kaada voideltuun, leivitettyyn vuokaan (halkaisijaltaan noin 24 - 25 cm). Kypsennä 175 asteessa 25 minuuttia.

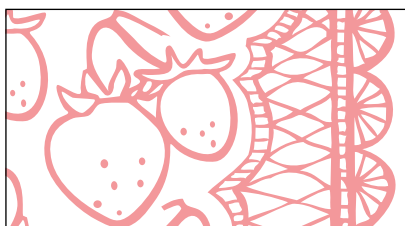
Laita liivatehdet kylmään veteen pehmenemään. Vatkaa kerma vaahdoksi, lisää rahkaa ja sokeri. Ota seosta pintaa varten noin 1,5 dl.Kokoa kakku irtopohjaisessa vuoassa tai laita kakkupohjan ympärille leivinpaperisukale. Levitä jäähtyneen pohjan päälle Marja Puree -mansikkasosetta noin 1dl. Jätä 0,5 dl pinnan koristelua varten. Sekoita loppu sose ja toinen purkillinen mansikkasosetta rahkakerman joukkoon. Liuota liivatehdet 3 rkl kuumaa maitoa ja sekoita jäähtyneenä kerma-mansikkasoseen. Kaada täyte pohjalevyille ja anna hyytyä kylmässä.

Levitä rahkakerma kakun pinnalle ja raidota mansikkasoseella pursottimen tai veitsen avulla juovittellen. Koristele halutessasi mansikoilla huuhdotuilla mansikanlehdistä.



32 *Makua, meidän mansikka*

Makua, meidän mansikka 33



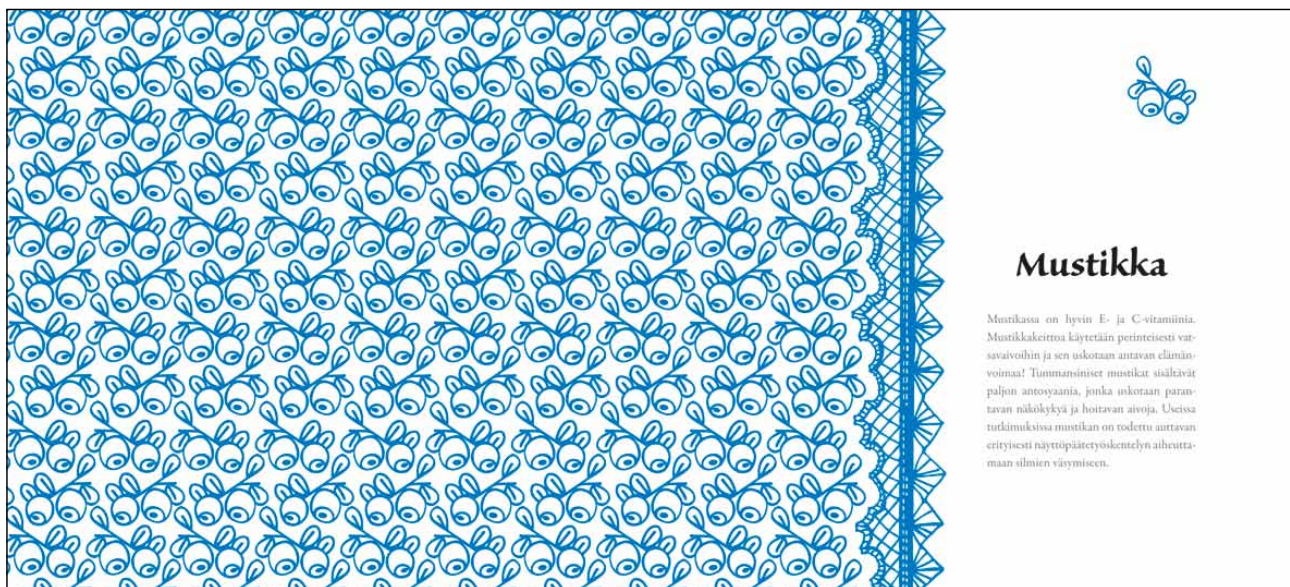
Mustikanpehmeä spelttipuuro 8 dl vettä

Vatkaa spelttijauhot kylmään veteen ja keitä hiljalleen noin 10minuuttia.

Kuva 21. Yksityiskohtia konseptista Pitsiunelma.

5.1.1. Pitsiunelma

Pitsiunelma-konseptiin idea syntyi vanhoista keittiöliinoista, joissa on mukana itse virkattua pitsiä. Halusin tuoda konseptiin vivahteita keittiöliinoista, joissa olisi marja-aiheinen kuosi. Suunnittelin konseptiin mustikka-aiheisen kuosin ja siihen pitsisen reunakuvion. Jokaiselle marjalle suunniteltua kuosia oli tarkoitus käyttää suurena pintana väliaukeamilla sekä visuaalisena elementtinä reseptiaukeamilla. Kirjan tekstien asetteluun jätin tässä konseptissa suurimman mahdollisuuden vaihtelulle. Lyhyiden reseptien kohdalla olisi mahdollista, että ainekset olisivat samassa palstassa teko-ohjeiden kanssa, mutta myös jaettuna kahdelle palstalle raaka-aineet ja teko-ohjeet omilla palstoillaan. Tämä mahdollistaisi kuvien kanssa varioinnin. Määrittelin tässä konseptissa kuvien olevan aina reseptin viereisellä sivulla, mutta kahden reseptin ollessa samalla aukeamalla, toisen reseptin kuva olisi pienellä reseptien kanssa samalla aukeamalla. Typografiassa kiinnitin eniten huomiota otsikoihin, joihin etsin fontin, jonka jälki näyttäisi kalligrafiselta ja itse tehdyltä.



Kuva 22. Aukeama esimerkkejä konseptista Pitsiunelma.



Mansikkainen

raitahyytelökakku

Pohja:

2 munaa
1 dl sokeria
0,5 dl vehnä jauhoja
0,5 dl perunajauhoja
0,5 tl leivinjauhetta

tai valmis torttupohja

Täyte:

250g maitorahkaa
3 dl kuohukermaa
2 tlk Marja Puree
-mansikkasosetta
0,5 - 0,75 dl sokeria
4 liivatelehtiä

Vaahdota munat ja sokeri. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää munavahtoon. Kaada voideltuun, leivitettyyn vuokaan (halkaisijaltaan noin 24 - 25 cm). Kypsennä 175 asteessa 25 minuuttia.

Laita liivatelehdet kylmään veteen pehmenemään. Vatkaa kerma vaahdoksi, lisää rahka ja sokeri. Ota seosta pintaa varten noin 1,5 dl. Kokoa kakku irtopohjaisessa vuossa tai laita kakkupohjan ympärille leivinpaperisuikale. Levitä jäähtyneen pohjan päälle Marja Puree -mansikkasosetta noin 1 dl. Jätä 0,5 dl pinnan koristelua varten. Sekoita loppu sose ja toinen purkillinen mansikkasosetta rahkakerman joukkoon. Liuota liivatelehdet 3 tkl kuumaa maitoa ja sekoita jäähtyneenä kerma-mansikkaseokseen. Kaada täyte pohjalevylle ja anna hyytyä kylmässä.

Levitä rahkakerman kakun pinnalle ja raidota mansikkaseoella pursottimen tai veitsen avulla juoviellen. Koristele halutessasi mansikoilla huuhtoutuilla mansikanlehdillä.



33 Makuu, mielenä mansikka

Makuu, mielenä mansikka 34



Mansikkainen

raitahyytelökakku

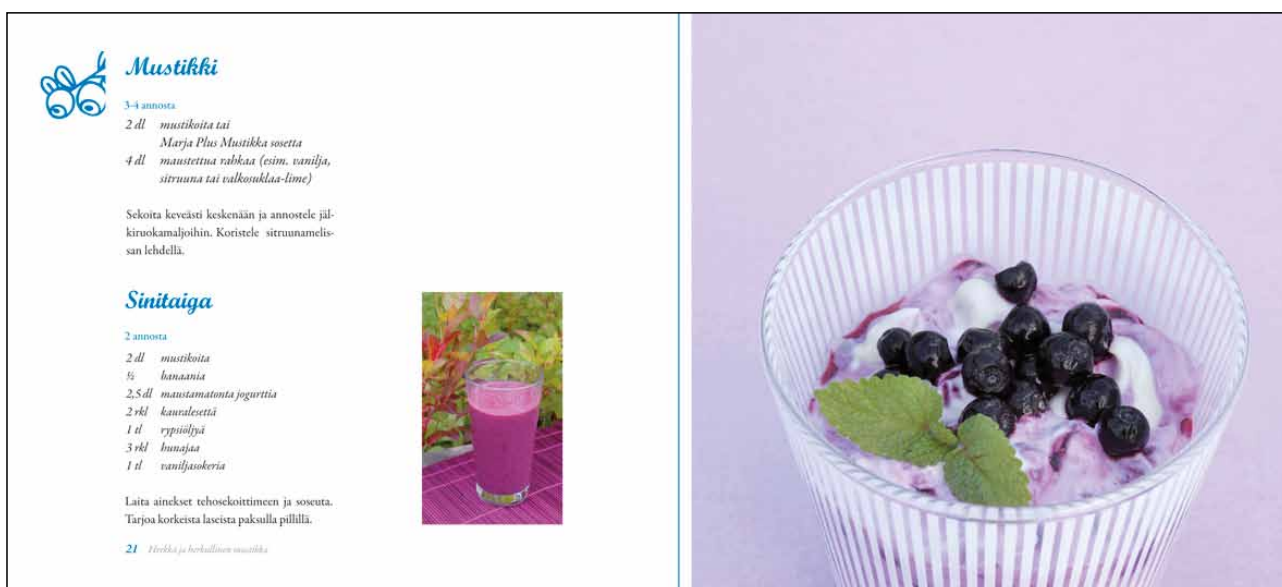
1 dl sokeria

Vaahdota munat ja sokeri. Sekoita kuivat aineet keskenään

Kuva 23. Yksityiskohtia konseptista Perinteinen reseptikirja.

5.1.2. Perinteinen reseptikirja

Perinteiseen reseptikirjaan halusin vivahteita menneistä ja vanhojen kirjojen tyylikkyyttä. Tietyn aikakauden kirjoissa on nähtävissä paljon kuvien kehystämistä viivoilla. Päätin käyttää Pitsiunelmaan luomaani kuosia väliaukeamilla tässäkin tyyliässä, mutta pienemmällä alalla. Poimin kuosista yksittäisen kuvion, jota käytin reseptisivuillakin toistuvana elementtinä. Marja toimisi selkeänä merkinä kappaleiden aiheesta sekä mielenkiintoisena visuaalisena elementtinä. Tekstipalstan määrittelin olevan reseptien pituuden sen salliessa yksipalstainen ja pitkällä reseptisivuilla kaksipalstainen. Yhden palstan sivuille määrittelin myös tilan, mihin vinkit tai kahden reseptin aukeamilla toisen reseptin kuva voisi tulla. Kuvat voivat olla tässä konseptissa niin suuria että menevät kirjataitossa myös leikkaukseen. Typografiassa hain perinteisyyttä antiikvafontilla sekä pehmeyttä script -kirjaintyyppillä otsikoissa.



Kuva 24. Aukeama esimerkkejä konseptista Perinteinen reseptikirja.

MANSIKKAINEN RAITAHYYTELÖKAKKU

Pohja:

2 munaa
1 dl sokeria
1/2 dl vehnäjauhoja
1/2 dl perunajauhoja
1/2 tl leivinjauhetta

tai valmis torttupohja

Täyte:

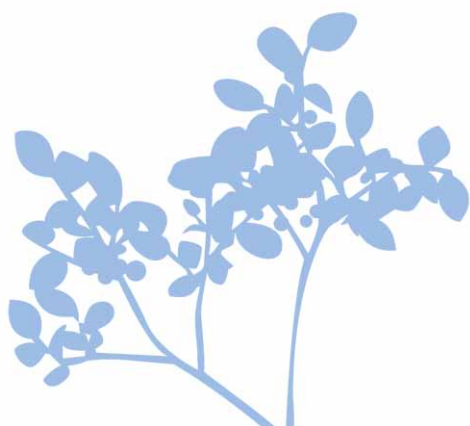
1 tlk maitorahkaa (250 g)
3 dl kuuhukermaa
2 tlk Marja Puree
-mansikkasosetta
0,5-3/4 dl sokeria
4 liivatelehtiä

Vaahdota munat ja sokeri. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää munavaahtoon. Kaada voideltuun, leivitettyyn vuokaan (halkaisijaltaan noin 24 - 25 cm). Kypsenä 175 asteessa 25 minuuttia.

Laita liivatelehdet kylmään veteen pehmenemään.

Vatkaa kerma vaahdoksi, lisää rahkaa ja sokeri. Ota seosta pintaa varten noin 1,5 dl. Kokoa kakku irtopohjaisessa vuossa tai laita kakkupohjan ympärille leivinpaperisuikale. Levitä jäähtyneen pohjan päälle Marja Puree -mansikkasosetta noin 1 dl. Jätä 0,5 dl pinnan koristelua varten. Sekoita loppu sose ja toinen purkillinen mansikkasosetta rahkakerman joukkoon. Liuota liivatelehdet 3 rkl kuumaa maitoa ja sekoita jäähtyneenä kerma-mansikkaseokseen. Kaada täyte pohjalevyille ja anna hyytyä kylmässä.

Levitä rahkakerma kakun pinnalle ja raidota mansikkaseosella pursottimen tai veitsen avulla juovittellen. Koristele halutessasi mansikoilla huuhtotuilla mansikanlehdillä.



MUSTIKANPEHMEÄ SPELT TIPUURO

8 dl vettä

Vatkaa spelttijauhot kylmään veteen ja keitä hiljalleen

Kuva 25. Yksityiskohtia konseptista Pakkasmarjan oma.

5.1.3. Pakkasmarjan oma

Tähän konseptiin hain pelkistetyimmän otteen ja moderniutta. Halusin tuoda Pakkasmarjan ilmettä mukaan yhteen konseptiin, jotta heillä olisi mahdollista valita heidän näköisensä asiakaslahja vaikka he eivät sellaista pyytäneetkään. Mielestäni tuli kuitenkin säilyttää mahdollisuus tähän suuntaan. Määrittelin, että tässä konseptissa tekstityylin tulisi olla groteski sekä graafisena elementtinä kirjassa olisivat myös Pakkasmarjan yritys-ilmeessä näkyvät marjagrafiikat hieman kirjan tyyliin sopivaksi tehtynä. Määrittelin että kuvat resepteistä olisivat aina oikealla sivulla vaikka samalla aukeamalla olisi kaksikin reseptiä. Koska kahden reseptin kuvat olisivat samalla sivulla, käytin pieniä kuvia reseptien helpottamassa lukijoita, jotta he eivät vahingossa yhdistäisi reseptejä vääriin kuviin.



Hellä ja herkullinen MUSTIKKA

Mustikassa on hyvin E- ja C-vitamiinia. Mustikkakeittoa käytetään perinteisesti vatsavaivoihin ja sen uskotaan antavan elämänvoimaa! Tummansiniset mustikat sisältävät paljon antosyaania, jonka uskotaan parantavan näkökykyä ja hoitavan aivoja. Useissa tutkimuksissa mustikan on todettu auttavan erityisesti näyttöpäätetyöskentelyn aiheuttamaan silmien väsymiseen.



26 Herkkä ja herkullinen mustikka



SINITAIGA 2 annosta

2 dl mustikoita
½ banaania
2,5 dl maustamatonta jogurtia
2 rkl kauralestettä
1 tl rypsiöljyä
3 rkl hunajaa
1 tl vaniljasokeria

Laita ainekset tehosekoittimeen ja soseuta tasaiseksi. Tarjoa korkeista lasista paksulla pillillä.



MUSTIKKI 3-4 annosta

2 dl mustikoita tai Marja Plus
Mustikka sosetta
4 dl maustettua rahkaa (esim.
vanilja, sitruuna tai valkosuklaa-lime)

Sekoita keveästi keskenään ja annostele jälkiruokamaljoihin. Koristele sitruunamelissan lehdeillä.



28 Herkkä ja herkullinen mustikka

MUSTIKANPEHMEÄ SPELTIPUURO

3-4 annosta

8 dl vettä
2,5 dl spelttijauhoja
2 dl mustikoita tai Marja Plus
Mustikka sosetta
0,5 dl sokeria
hiven suolaa

Vatkaa spelttijauhot kylmään veteen ja keitä hiljalleen noin 10 minuuttia. Sekoita mustikat joukkoon ja mausta. Anna puuron hautua vielä noin 5 minuuttia. Tarjoa haaleana kermamaidon kera.



Vinkkejä!

Muista myös mustikkatalkkuna. Sekoita survottujen mustikoiden joukkoon hämäläistä talkkunaa ja sokeria tai hunajaa.

Voit lisätä survottujen mustikoiden joukkoon myös paahdettuja kaurahiutaleita ja kauralestettä, tai ruskistettua hapanleipä- tai hapankorppujauhelmaa, hunajaa tai sokeria.



Kuva 26. Aukeama esimerkkejä konseptista Pakkasmarjan oma.

5.2 Konseptin valinta

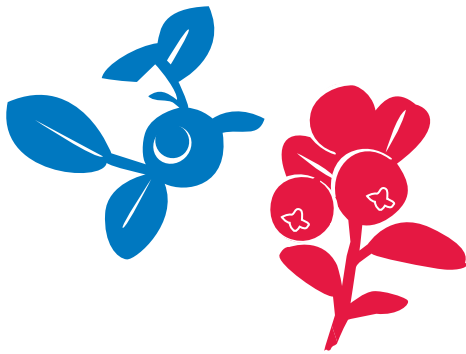
Esitellessäni asiakkaalle suunnittelemani konsepteja asiakas piti erityisesti kahdesta konseptista Pakkasmarjan oma sekä Perinteinen reseptikirja. Pitsiunelma oli asiakkaasta mielenkiintoinen ja leikkisä, mutta pitsi vei liikaa huomiota. Perinteinen reseptikirja -konseptia asiakas kuvaili selkeäksi, söpöksi ja kiltiksi. Huomio kiinnittyi selkeyteen ja yhdenmukaisuuteen, mutta konsepti tuntui hieman tylsältä.

Pakkasmarjan oma -konseptista asiakkaalle heräsi mielikuvia luonnon läheisestä, raikkaasta ja modernista kirjasta. Hyvää kirjassa oli sopivuus yritysilmeeeseen sekä muunneltavuus. Asiakas kaipasi kuitenkin väriä ja erilaista otsikkofonttia leiskaan sekä selkeytystä tekstisivuille. Kuitenkin asiakas päätyi valitsemaan tämän konseptin lähtökohdaksi kirjan taitolle, sekä esitti toiveita, joiden haluaisi olevan mukana lopullisessa taittosuunnitelmassa. Pitsiunelma-konseptista hän halusi mukaan leikkisyyden ja värikyyden, Perinteinen reseptikirja -konseptista helppolukuisuuden sekä valitusta konseptista asiakas halusi erityisesti säilyttää nuorekkouden ja raikkauden sekä toivoi vieläkin villimpää ja vapaampaa graafisten elementtien käyttöä taitossa. Näiden asiakkaiden toiveiden myötä lähdin työstämään seuraavaa vaihetta taittosuunnitelmassa edeten lähemmäs pieniä yksityiskohtia.

5.3 Marjaiset grafiikat

Konseptiin Pakkasmarjan oma kuului marjojen ja lehtien muodoista tehtyä silhuettimaista grafiikkaa. Tehtäväni oli tehdä kaikkiin marjoihin omat grafiikat, joita voisin käyttää kirjan sivuilla. Olin tehnyt mustikasta mielestäni onnistuneen grafiikan ja lähdin tekemään muita grafiikoita myös silhuettimaisiksi. Kuitenkin marjojen kokoeroista ja muodoista johtuen kaikki marjat eivät toimineet niin hyvin silhuettipiirroksena kuin mustikka, vaan grafiikoista uhkasi tulla liian suuria pintoja, jotka vetävät itsensä tukkoon ja olisivat aivan liian voimakkaita elementtejä. Etenkin mansikka ja mustaherukka tuntuivat ongelmallisilta tässä asiassa. Mustikoissa ja puolukoissa oli ongelmana, että marjat hukkuivat marjan lehtien sekaan eivätkä erottuneet sieltä. Tärkeäksi nousi etsiä keinoja, joilla saisin marjat esiin ja suuria pintoja rikki.

Koska marjat ovat hyvin erilaisia olemukseltaan, tuntui hieman vaikealta pitää tarpeeksi yhtenäistä linjaa niiden piirtämisessä. Halusin niiden näyt-



Kuva 27. Mustikan ja puolukan piirteet eroavat toisistaan vaikka tuntuvat ensisilmäyksellä täysin samanlaisilta muodoiltaan.



Kuva 28. Mustaherukkaan yhditin vahvan viivan rikkoakseni suurta väripintaa voimakkaasti.

tävän kuuluvan samaan sarjaan. Kuitenkin oli myös tärkeää tuoda marjojen ominaisuuksia esille ja tutkia mikä tekee mansikasta juuri mansikan. Oli tärkeää säilyttää marjojen kokosuhteet toisiinsa todellisuutta vastaavina, mikä toimii yhtenä tunnistettavuuden tekijänä. Tutkin marjojen muotoja ja ominaispiirteitä. Mansikka on helppo marja, sen tunnistaa omalaatuisesta kolmiomaisesta muodosta ja siemenistä sen pinnalla. Mansikanlehdet muuttuvat hyvin paljon kasvuvaiheesta riippuen, mitä nuorempi mansikka on, sen pyöreämmät mansikan lehdet tuntuivat olevan. Tietenkin asiaan vaikutti myös mansikka lajike. Uskoin, että kun mansikka marjana on tarpeeksi selkeä ja tunnistettava, ei sen lehtien muoto olisi suuressa roolissa tunnistettavuuden kannalta, kunhan ne vain näyttäisivät mansikan lehdistä.

Halusin myös tehdä selkeän eron mustikan ja puolukan välille piirroksissa. Äkkiseltään molemmat marjat vaikuttavat pyöreiltä pieniltä marjoilta, joissa ei olisi muuta kuin värierot. Muotoerot löytyivät marjojen pohjasta, mustikassa sen ollessa pyöreä ja kupera kun taas puolukassa pohjassa on rastimainen kuvio. Otin näistä muodoista kiintopisteet joiden pohjalta lähdin erottelemaan mustikkaa ja puolukkaa toisistaan (kuva 27).

Mustaherukan ja tyrnin grafiikoita piirtäessäni keksin käyttää vahvempaa ja selkeämpää viivaa grafiikoissa. Mustikkaan olin aukonut ja vahvistanut marjojen muotoja kevyemmällä muodoiltaan herkemällä viivalla, mutta tuntui, että selkeä ja vahva viiva toimisi paremmin suurilla väripinnoilla. Vahva viiva rikkoisi pintaa enemmän ja marjat nousisivat vahvemmin esille (kuva 28).

Vadelman grafiikoiden piirtäminen oli kaikista marjoista vaikeinta. Mietin marjan grafiikkaa pitkään ja hartaasti eikä mikään tuntunut hyvältä. Lopulta päädyin muista marjoista poiketen suurempiin valkoisiin pintoihin. Pelkäsin, että vadelman grafiikat poikkeaisivat liikaa muista tehtyäni tällaisen ratkaisun, mutta ei vadelma näyttänyt liian huomiota herättävältä muiden joukossa vaan omalaatuiselta joukon jäseneltä (kuva 29, 47).



Kuva 29. Vadelmassa on piirtämistäni grafiikoista kaikkein runsaimmin valkoisia pintoja.

5.4 Reseptisivut

Pakkasmarjan oma – konseptin tullessa valituksi läh-
tökohtaksi kirjataiton suunnitteluun päätin, että mah-
dollisimman moni resepti olisi omalla sivullaan. Vaik-
ka osa resepteistä olisikin melko lyhyitä, olisi minulla
käytössä monipuolisesti grafiikkaa ja saisin niillä sivuja
täydemmiksi. Muutama resepti kuitenkin vaati samal-
la sivulla olemista toisen reseptin kanssa, koska re-
septien lopputuotokset olivat kuvattu yhdessä. Saman
kuvan toistaminen kirjassa useammalla aukeamalla ei
olisi ollut järkevää, sen lukija olisi huomannut heti eikä
vaikutelma olisi ollut hyvä.

Lähdin työstämään ja käsittelemään konseptissa näh-
tyjä ongelmia ja puutteita. Helppolukuisuus tuli tar-
kistaa sekä muuttaa otsikkofontti asiakkaan toiveita
vastaamaan. Uskoin asiakkaan haluavan otsikkoon
leikkisyyttä ja pehmeyttä kuten marjoissa on. Kuiten-
kaan asiakasta eivät olleet muiden konseptien lay ou-
tissa nähdyt otsikkofontit miellyttäneet täysin.

Halusin kirjaan asiakkaan toivomaa selkeyttä ja opet-
tajan kanssa keskustelimme kaipaisiko Pakkasmarjan
oma -konsepti taittoa jämäköittäviä elementtejä. Kon-
septissa oli kaikki niin ilmavaa ja leijuvaa, joten lay
out kaipasi linjoja rajaamaan tunnelmaa. Ongelmalli-
nen oli myös asiakkaan toive, että hyvät kuvat olisivat
reseptisivuilla mahdollisimman suurena eli menisivät
leikkausrajoihin. Olin suunnitellut myös grafiikat me-
neväksi leikkausrajoihin asti enkä ollut ajatellut miltä
kirja näyttäisi suljettuna. Kuvien mennessä kirjassa si-
vujen reunoille asti, muste näkyy myös kirjan ollessa
suljettuna ulkoreunoilla. Tällöin kirjan reunat näyttävät
epäsiisteiltä ja juhlavassa kirjassa kaikkien pintojen
tulisi olla huoliteltuja antaakseen siistin vaikutelman.
Mietin pitkään ratkaisua miten estäisin grafiikoita me-
nemästä leikkaukseen rajaamatta niitä rumasti ja niin
että ne jäivät irrallisena kellumaan sivulle. Pohdiskelin
myös vaihtoehtona, että antaisin grafiikoiden mennä
leikkausvaroihin asti mutta kuvat eivät menisi koskaan.

Valkosuklaa vadelmaherkku

7 annosta

200 g vadelmia
1 prk Marja Puree mansikka-
sosetta
2 tlk maustettua rahkaa (va-
nilla/valkosuklaa-lime)

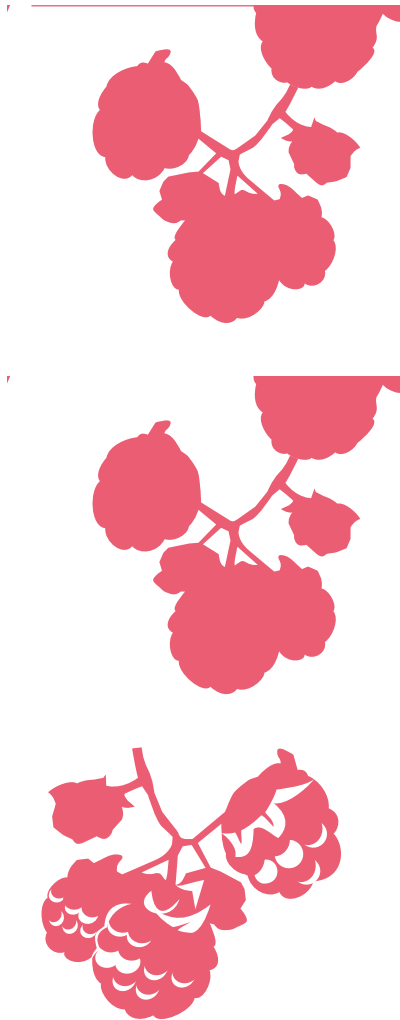
Sekoita kulhossa varoen vadelmat ja mansikka-
sose. Annostele jälkiruokamaljoihin vuorotel-
len marjaseosta ja maustettua rahkaa. Koristele
esim. vadelman lehdiillä ja tuoreilla vadelmilla.



Vinkkejä!

Voit myös valmistaa maustetun rahkan itse lisäämällä tavalliseen mai-
torahkaan sulatettua valkosuklaata tai vaniljasokeria tai sitruunaa tai
limeä ja makeuttamalla seoksen mieleiseksi.

Kuva 30. Viivan käytön kokeilemista ra-
jauksessa.



Kuva 31. Grafiikan rajaamisaen kehittyminen reseptisivuilla. Ylimpänä ensimmäisiä kokeiluja ja alimpana viimeinen.

Tässä ratkaisussa ei olisi ollut mitään järkeä, kirjan reu-
nat olisivat olleet joka tapauksessa epäsiistit.

En halunnut hävittää taiton ilmavuutta jäməköittäes-
säni taittoa, joten mietin mahdollisimman pieni eleistä
elementtiä sivuille. Tuntui hyvältä ratkaisulta lisätä si-
vunumerointiin ja kappaleen nimen yhteyteen vaaka-
linjainen viiva, joka katkaisisi kirjan yläreunan. Reseptit
asettuivat linjan alapuolelle alkaen aina samasta koh-
den, jolloin sivut eläisivät vain alaspäin liehuen. Kokei-
lin ensin viivalle samaa väriä kuin sivunumeroinnissa ja
otsikoissa, jotta saisin sivuille lisää värikkyyttä, silmällä
pitäen sitä että aukeamalla ei ole marjagrafiikkaa ol-
lenkaan vaan vain kuva. Kuitenkin viiva voimakkaan
marjan värisenä tuntui vetävän katseen jatkuvasti it-
seensä ja silmä sahasi sivunumeron viivan ja reseptin
otsikon välillä. Halusin säilyttää värihäivähdyksen si-
vulla ja päädyin vaalentamaan viivan sävyn, jotta se ei
hyppäisi liiaksi esiin.

Grafiikoihin sain hyvän vinkin kokeilla häivyttää sivu-
leikkaukseen meneviä reunoja, jotta grafiikat rajautui-
sivat kauniisti ja jättäisivät tilaa marginaaleille. Mietin
marjan rajaamista viivalla vinkkipalstan vieressä, jotta
saisin lisää viivan käyttöä taittoon (kuva 30). Vinkkien
rivimäärien vaihdellessa sekä halutessani sijoittaa gra-
fiikan vinkittömälle sivulle olisi mukavampi, jos grafiik-

Chaparral Pro, italic

Pakastehillo on parasta

Script MT Std, bold

Pakastehillo on parasta

Sanvito Pro

Pakastehillo on parasta

Myriad Pro Light

Pakastehillo on parasta

Segoe Script, regular

Pakastehillo on parasta

Monoline Script MJ Std

Pakastehillo on parasta

Caflisch Script Pro

Pakastehillo on parasta

Kuva 32. Esimerkkejä kirjaintyypeistä, joista ylimmäinen Chaparral Pro valikoitui käytettäväksi otsikko-fontiksi.

ka toimisi ilman voimakasta ”leikkaamista” reseptisivuilla. Ks. kuva 31, 47. Kuitenkin halusin viedä viivan väliaukeamilla oleviin grafiikkoihin rajaukseksi, jolloin viiva näkyisi elementtinä siellä.

Reseptien otsikkofontiksi halusin kaunokirjoitusta muistuttavan kirjaintyyppin. Selailin paljon eri scripteja läpi, mutta joku ne olivat liian epäselviä, liian koristeellisia eivät vain sopineet muuten. Laajensin fontin etsinnän eri italic leikkauksiin, etenkin antiikva kirjasi-mien, jotta saisin kontrastia groteskille Myri-adille leipätekstissä. Lopulta löytyi mieluisa, kepeämielinen, tarpeeksi koristeellinen ja hieman tyyliiltään pyöreän pehmeä kirjain-leikkaus Chaparral Pro kirjaintyyppistä (kuva 32).

Leipätekstiksi valikoitui konseptisuunnitelmissa Myriad, jolle etsin sopivan koon ajatellen kirjan käyttötarkoitusta. Tekstin tulisi olla luettavissa kirjan ollessa pöydällä le-päämässä leipomisen yhteydessä. Ihminen yleensä seisoo työskennellessä keittiössä. Tekstin tulisi olla tarpeeksi selkeää, siinä tulisi olla tarpeeksi kontrastia väriltään pa-perin väriin lukemisen helpottamiseksi sekä tietenkin rivien pituudet sopivat. Ainekset kursivoin niiden erottumiseksi reseptin oh-jeesta sekä visuaalisena tyyliittelynä. Teks-tiin tein siistimistä ja yhden mukaistamista reseptien raaka-aineiden nimiin sekä mää-riin. Mietin, olisiko kauniimpaa käyttää mur-tolukumerkkejä vai desimaaleja ilmaistessa desimäärien osia. Päädyin käyttämään de-simaaleja asiakkaalta kysyttyäni mielipidettä asiakkaalta. Hän ajatteli desimaalien olevan nykyaikaisempia.



Kuva 33. Pienen kuvan käyttö väliaukeamalla.

Reseptisivujen kuville määrittelin maksimikoon, päätettyäni etteivät kuvat mene koskaan sivun reunoihin asti, vaan kuvien ympärille jäävät aina valkoiset marginaalit. Suurimmat kuvat halusin kuitenkin mahdollisimman suurena. Marginaalit eivät saisi jäädä niin kapeiksi, että leikkurin näyttäisi lipsahtaneen vahingossa vinoon puhtaaksi leikkauksessa.

5.5 Väliaukeamat

Väliaukeamat aloittavat kirjassa uuden luvun ja sisältävät pienen tekstin marjakohtaista tietoutta, kuvan marjasta sekä grafiikkaa. Väliaukeaminen tuli erottua tarpeeksi reseptisivuista kappaleen aloitusaukeaman tehtäväänsä sekä näillä aukeamilla saataisiin vaihtelua kirjan ulkonäköön.

Valokuvaaja oli kuvannut osasta marjoista hienoja kuvia, mutta osassa marjoista otetuissa kuvissa marja ei ollut ihan parhaimmillaan, mikä rajasi kuvien käyttöä kirjassa. En halunnut nahistuneita mustikoita suurena kirjan sivuille, joten kuvia tuli käyttää niin pienenä, ettei nahistuminen pistäisi silmään. Alun perin olin suunnitellut väliaukeamille suuria kuvia marjoista luonnossa, joten suunnitelma piti tehdä uusiksi. Grafiikan, tekstin ja kuvan sovittaminen yhteen oli hieman haasteellista. Ajattelin, että hyvä vaihtoehto olisi antaa grafiikalle tilaa ja kokoa väliaukeamilla reseptisivujen suurien kuvien vastapainoksi ja kontrastiksi.

Väliaukeamilla pohdin, miten käyttäisin sivujen tilan, käyttäisinkö koko aukeaman vai vain toisen aukeaman sivuista. Koko aukeama tuntui hieman



Kuva 34. Esimerkki puolukan väliaukeamagrafiikasta, jossa puska kasvaa osittain yli suoraviivaisen rajauksen.

ylimitoitetulta ja kokeilujen myötä jäi liian paljon ilmaa ja tilaa aukeamalle yrittäessäni jakaa sisältöä molemmille sivuille. Koska kuvienkin koko pienentyi väliaukeamilla huomattavasti, sain siistimmän ryhmitelmän käyttäessäni vain toisen sivun aukeamasta. Päätin kuitenkin rikkoa yhdelle sivulle rajoittumista grafiikan kanssa ja antaa marjojen kasvaa vapaammin aukeamalla mennessä viereisellekin sivulle. Syntyi eheä vaikutelma sekä suunta eteenpäin. Edelliselle kappaleelle jää tilaa loppua, sen jälkeen on tyhjää tilaa ja grafiikat johdattelevat eteenpäin kirjassa.

Kuvan rajasin mahdollisimman pieneksi. Idea kuvan rajaukseen löytyi suunnittelemastani konseptista, jossa oli todella pieniä kuvia reseptien rinnalla. Tämä idea jäi käyttämättä reseptiaukeamilla, mutta soveltui väliaukeamille loistavasti (ks. kuva 33,50).

Grafiikoihin toin väliaukeamille reseptisivuilla näkyvän viivan rajaamalla grafiikat hyvinkin suoralinjaisesti, jolloin näyttäisi että kuva on leikattu vain poikki. Kuitenkin tuntui liian rajulta rajata suoranaisesti näin joten päätin antaa kasvien toimia luonteensa mukaisesti ja kasvaa hieman holtittomasti yli laitojen. Grafiikka näyttävät tällä ratkaisulla kauniimmalta ja luonnollisemmalta (kuva 34).

5.6 Kirjan tekstisivut

Kirjan alussa on johdanto, sisällysluettelo, esittelyä Pakkasmarjan tuotteista sekä muuta yritykseen liittyvää tietoutta ja sivuille tulisi myös kehittää visuaalinen ilme. Hain sivuille elementit reseptisivuilta ja sovelsin reseptisivujen taittoa. Valokuvaaja oli kuvannut kirjaa sekä asiakkaan muuta markkinointiaineistoa varten kuvia ihmisistä, mansikkapellosta sekä reseptien ulkopuolelle jäävänä mansikkakuohuviinikuvia. Asiakkaan toive oli, että jossain näkysi myös näitä kuvia ja mielestäni oivallinen tila näille oli alkutekstien yhteydessä.

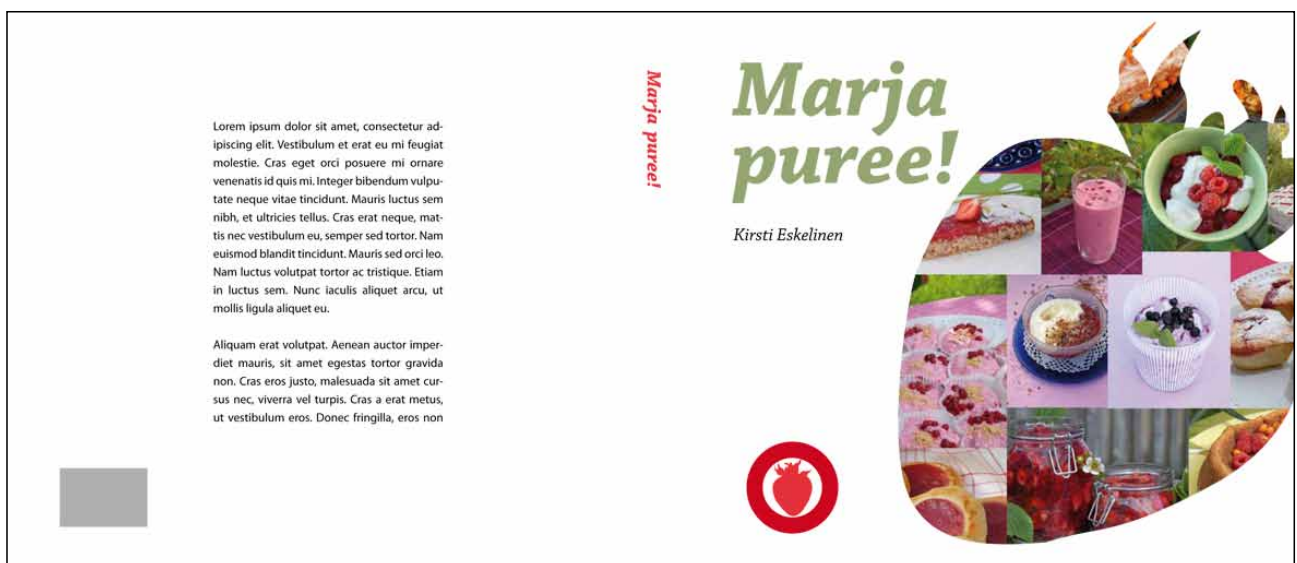
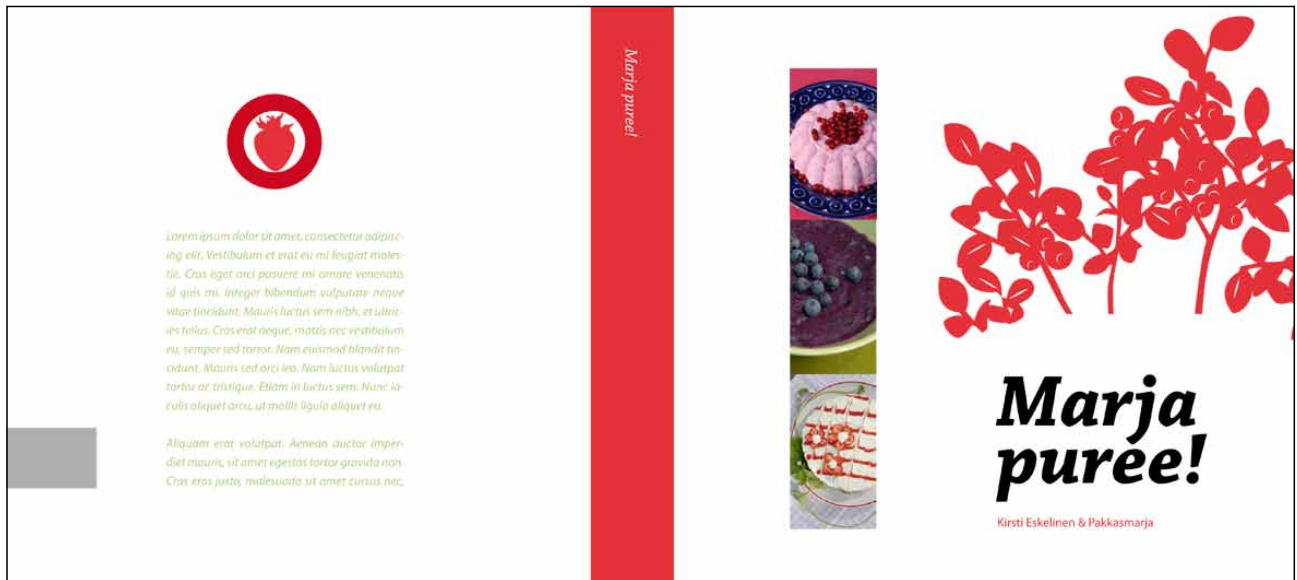
Pienillä reseptisivujen pohjien muutoksilla sain sopivan pohjan käyttööni. Sisällysluetteloon vein kappaleissa toistuvat värit, jotta kappaleiden nimet nousisivat esiin reseptien nimien joukosta.

6. Kannet

Kansien tekemisen jätin viimeiseksi kirjaan liittyvistä prosesseista. Näin minulla pitäisi olla selkeä kuva siitä, mitä kirja pitää sisällään, mitä elementtejä sinne lopulta tulee ja kannen tekeminen pitäisi olla nopeaa ja helppoa. Kuitenkaan en päässyt ihan niin helpolla kuin olin suunnitellut, prosessini tökki tästä huolimatta.

Kannessa tulisi olla vähintään yksi kirjassa olevista kuvista. Asiakas toivoi että kannessa näkyisi myös tekemääni grafiikkaa. Kansissa olisi hyvä olla jokin voimakas väri joka kiinnittää huomion sekä näyttävä kuva. Yksinkertainen on usein juhlavampaa, joten jouduin pohdiskelemaan mitkä olisivat grafiikan ja kuvan suhteet kannessa. Tehdessäni grafiikkapainotteisia kansia ne olisivat erottuneet muiden reseptikirjojen joukosta, mutta eivät houkuttelleet niin kuin käyttämäni kuva suurena kannessa. Päädyin tekemään asiakkaalle kolme suuntaa antavaa leiskaa, siitä mihin suuntaan kansisuunnittelussa voitaisiin mennä. (ks. Kuva 35, 54.) He osaisivat valita markkinointiinsa sopivimman linjan.

Kolmesta vaihtoehdosta kaikissa oli vähintään yksi kuva. Ensimmäisessä vaihtoehdossa kansi oli grafiikkapainotteinen ja kuvat jäivät aika pieniksi. Leiska oli yksinkertainen, mutta ei marjaisiin herkutteluihin niinkään houkutteleva. Toisessa vaihtoehdossa oli paljon kuvia nähtävillä, mutta jälleen niin pienellä ettei niistä yksikään noussut houkuttelevaksi kiintopisteeksi. Jujuna kannessa oli kuvien rajaaminen tekemäni mansikan muotoon, jolloin grafiikka näkyisi myös tässä. Kolmannessa vaihtoehdossa pääosassa oli kuva ja grafiikka pienenä elementtinä kirjan nimen taustana.





Kuva 36. Kansien grafiikan marja jää epäselväksi kansissa.

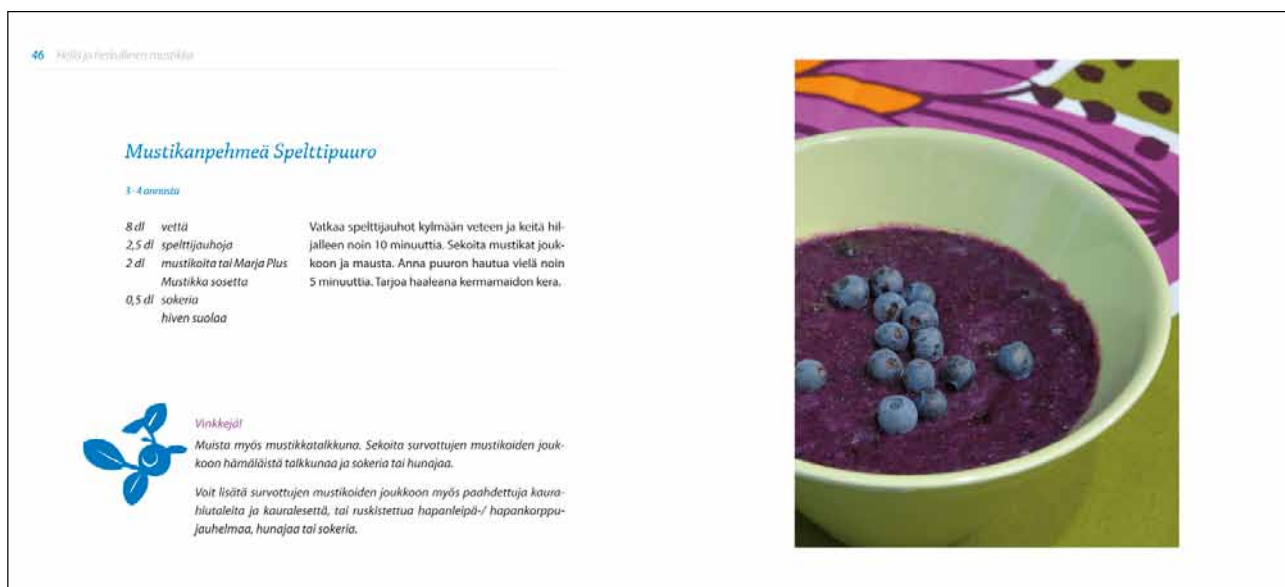
Kirjan kansikuvaksi valokuvaajan ottamista kuvista löytyi pari näyttävää vaihtoehtoa. Toivottavaa tietenkin oli, että kuva olisi kaunis, huomiota kiinnittävä ja väreiltään sopiva. Itse pidin ajatuksesta, että kuvassa näkyisi myös reseptissä käytetty marja selkeästi. Mietin pitkään tulisiko minun valita jokin mansikkaisista kuvista, koska mansikka on Pakkasmarjan päätuote. Kuitenkaan mansikkakuvista ei löytynyt niitä kaikkein näyttävimpiä vaihtoehtoja, jotka olisivat sopineet kanteen ja päätin, että kannessa oleva grafiikka voisi olla mansikasta ja valokuva jostakin toisesta marjasta.

Asiakas piti ehdotusta, jossa olisi suuri kuva parhaana vaihtoehtona, mutta toivoi grafiikkaa olevan hieman runsaammin kannessa (kuva 35, 54). Mielestäni myöskään punainen väri grafiikassa ei toiminut niin hyvin kuin olin ensin ajatellut vaan värit menivät tukkoon kannessa. Halusin sisäisivujen keveyttä kanteen, joten ajattelin valkoisen värin grafiikassa keventävän kannen olemusta.

Tein esityksen kannesta, jossa oli runsaasti mansikka aiheista grafiikkaa (kuva 36). Asiakas piti tästä ajatuksesta, mutta pian saimme huomata olemme asiakkaan kanssa itse liian syvällä aiheessa. Vaikka meille oli selkeää, mitä kannen grafiikassa oli kuvattuna, eivät muu tunnistaneet grafiikassa olevaa marjaa. Kantta kritisoitiin myös siitä, että grafiikka vie tilaa kuvalta ja kaunis kuva jää toissijaiseksi. Jäin miettimään keinoja yksinkertaistaa grafiikkaa niin, että se olisi tunnistettava ja tarpeeksi yksinkertainen. Ajatukset palasivat siihen, että grafiikkana olisi yhden kasvin lehti, jossa kirjan nimi olisi. Tarjosin asiakkaalle hyvin yksinkertaistetulla grafiikalla tehtyä kantta (liite 2). Asiakas yhtyi leiskan nähtyään mielipiteeseen siitä, että yksinkertainen grafiikka toimi kannessa paremmin kuin runsas.

7. Marja Puree -kirja

Reseptikirja sai monen vaiheen jälkeen lopullisen ulkomuotonsa. Kuvat tässä kappaleessa esitellyistä aukeamista löytyvät raportin lopusta myös liitteinä suuremmassa koossa. Valitusta konseptista kirjan ulkoasu on kokenut suuria muutoksia, mutta kirjasta löytyy vielä sama ilmavuus ja grafiikoiden voimakas käyttö kuvien rinnalla kuten Pakkasmarjan oma -konseptiin suunnittelin. Kirjaan tuli mukaan hieman perinteisyyttä viestiviä elementtejä ja sen ulkoasu pehmentyi erityisesti otsikoiden kirjaintyyppin valinnalla (kuva 37). Joillekin aukeamille halusin jättää erityisen paljon tilaa hengittää, etenkin jos aukeaman kuva oli erittäin suuri kokoisena aukeamalla. Mielestäni suuressa koossa kauniit kuvat puhuvat kirjan puolesta niin hyvin, ettei siinä ole tarvetta häiritä kuvan keskustelua lukijan kanssa grafiikalla ja lukijalle jää niin sanotusti tilaa omille ajatuksilleen näilläkin aukeamilla (ks. kuva 38, 57).



Kuva 37. Valmis aukeama kirjasta

Ruispuolukka yllätys

1 dl hapankorppuja
1 prk Marja Plus
-puolukkasosetta
tai omatekoista sokeroi-
tua puolukkasosetta

Kastike:
0,5 dl kevytkermaa
0,5 dl rahkaa
1 rkl juoksevaa hunajaa

Hienonnia hapankorput kaulimella. Paahda jau-
he pannulla ruskeaksi. Sekoita juuri ennen tar-
joilua korppujauhe ja puolukkasose. Jaa 3-4 an-
noslasiin.

Sekoita kastikkeen ainekset ja nosta lusikalla
pinnalle. Norota pinnalle hieman hunajaa.

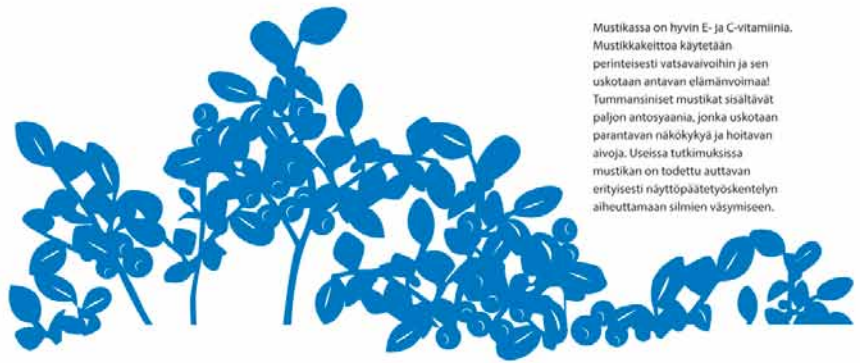


Kuva 38. Valmis aukeama kirjasta



Hellä ja herkullinen Mustikka

Mustikassa on hyvin E- ja C-vitamiinia. Mustikkakeittoa käytetään perinteisesti vatsavaivoihin ja sen uskotaan antavan elämänoimaa! Tummansiniset mustikat sisältävät paljon antosyaania, jonka uskotaan parantavan näkökykyä ja hoitavan aivoja. Useissa tutkimuksissa mustikan on todettu auttavan erityisesti näyttöpäätöskentelyn aiheuttamaan silmien väsymiseen.



Kuva 39. Valmis väliaukeama kirjasta

Väliaukeamille halusin erottuvuutta reseptiaukeamista ja grafiikka suurim-
pana elementtinä täyttää tehtävänsä tässä mainiosti. Väliaukeamilla on
tilaa ja ne vaikuttavat nopealla vilkaisulla hyvinkin erilaisilta kuin resepti-
aukeamat suurine kuvineen (kuva 39, 57).

Omiin sääntöihini jouduin tekemään poikkeuksia kirjan taitossa. Yhtenä
tavoitteenani taitossa oli, että jokaisesta reseptistä olisi ohjeen kanssa
samalla aukeamalla kuva, mutta käytännöllisistä syistä jouduin tekemään
kaksi poikkeuksellista aukeamaa, joissa ei ole yhtään kuvaa (kuva 40).
Muutaman reseptin kohdalla jouduin yhdistämään reseptejä samalle au-
keamalle, koska reseptien tuotteet olivat kuvattu yhdessä eikä ollut tar-



Kuva 40. Kuvaton aukeama kirjassa



Kuva 41. Kaksi reseptiä on samalla sivulla taitossa sekä poikkeuksellisesti valmistusohje
on myös reseptien yläpuolella johdattelemassa lukijaa.



Kuva 42. Lopullinen kansisuunnitelma kirjaa varten.

koituksen mukaista toistaa samaa tai lähes samaa kuvaa monta kertaa kirjassa. Ks. kuva. 41, 58. Kirjan ilme ei näistä poikkeuksista mielestäni kärsi, vaan ne tuovat mielenkiintoista rikkoutumista samalla kaavalla toistuvien sivujen rinnalle.

Jätin alussa kansien suunnittelun kirjan valmistuksen viimeiseksi vaiheeksi ja samalla jätin myös nimiösivut odottamaan kansien valmistumista. Olin nähnyt aikaisemmin kirjoja, joissa kansista oli viety jokin elementti nimiösivuille. Halusin myös itse kirjaan samantapaisesti koristeellisuutta nimiösivuille.

Kirjan kansista minimoin grafiikan ja päätin sijoittaa sen kirjan nimen yhteyteen, jotta kirjan nimi nousee esiin. Koska kuvan värit olivat niin voimakkaat, halusin grafiikan ja nimen olevan kevyitä. Varjostuksella sain grafiikan ja kirjan nimen nousemaan hieman kannesta ja grafiikkaan ja kirjan nimeen tuli tunnelmaa siitä, että ne olisivat paperista leikattuja silhouetteja (kuva 42).

Kun kansien grafiikka oli päätetty, käytin samaa grafiikkaa nimiölehdellä. Esinimiölehden jätin mahdollisimman yksinkertaiseksi, jotta nimiösivujen välille syntyy kontrastia. Esinimiölehdellä on vain kirjan nimi, kun taas nimiölehdellä on kannessakin näkyvä grafiikka sekä kirjan nimi että tekijätiedot (kuva 43, 60).

Kirjan alussa on johdantotekstiä sekä muita Pakkasmarjan tuotteita ja itse yritystä esitteleviä tekstejä, joille suunnittelin hieman reseptisivuista

**Marja
puree!**



Kuva 43. Esinimiölehti ja nimiölehti.



15

Lukijalle

Voiko ihanampaa, terveellisempää, makeisempaa välipalaa, iltapalaa, jälkiruokaa olla kuin marjat. Ne ovat kauniita, ne ovat muodokkaita, ne ovat kerta kaikkiaan ihania. Ja parasta lähiruokaa!

Koko ikäni olen rakastanut marjoja, joita olen nauttinut joka päivä maukkaassa aamun tuorepuurossa ja lounaan jälkiruokana. Kuulun siihen ikäpolveen, että lounas kruunataan jälkiruokalla. Arkiaterioilla se on marjakiisseli tai puuro, viikonloppuna ja vieraita kestitessä hyytelo, marjaleivonnainen tai värikäs marjasalaatti juoksevan hunajan kera. Marjaruoista nauttiminen on ollut helppoa. Meillä on ikion puutarha, josta keräämme herukat, valdelmat ja tyrnit, sekä eksoottisempiakin marjoja, kuten karhunvatukoita. Olemme myös innokkaita luonnonmarjojen kerääjiä. Tyrni on ollut suosikkini noin 30 vuotta ja paras asia mitä minusta on koskaan sanottu, on erään rouvan lausahdus: "Olet kuin tyrnimarja!". Mustikkakin on huippujuttu mitä makuun ja käytön monipuolisuuteen tulee. Jos pitäisi valita marjojen kuningatar ja kuningas, niin mielestäni ne ovat tyrni ja mustikka. Prinsessa on metsävattu ja prinsä juolukka. Ja entäs mustaherukka, mikä tumma tehopallo meillä siinä onkaan.

Kotimaiset marjat ovat täynnä elinvoimaa. Pitkän päivän oloissa kasvaneissa, Pohjolan valkeiden öiden värikkäissä marjoissa on

Kuva 44. Johdannon aloitusaukeama.

poikkeavan taiton. Halusin näille sivuille kuvan vasemman puoleiselle sivulle ja tekstit oikean puoleiselle sivulle aukeamalla, jotta nämä aukeamat erottuvat kirjan reseptiosiota (ks. kuva 40, 60).

Sisällysluetteloon vein kappaleissa toistuvat värit, jotta kappaleiden nimet nousisivat esiin reseptien nimien joukosta sekä typografia jatkoi muualla kirjassa nähtyä linjaa.

8. Loppupohdinta

Näin opinnäytetyöprosessin lopussa voin todeta, että valitsin aika haastavan näkökulman opinnäytetyöhöni kirjan kauneudesta ja käytettävyydestä. Suurin piirtein pystyin löytämään asioita, jotka vaikuttavat kirjan kauneuteen, mutta mitään tyhjentävää vastausta asiaan oli mahdoton tietenkin löytää tämän pituisessa ajassa opinnäytetyön parissa. En tiedä jäikö minulle enemmän asioita pohdiskeltavaksi kuin mitä asioita selvisi kirjan kauneudesta. Käytettävyyttä oli mielenkiintoista tarkastella ja siihen löytyikin suoraviivaisempia vastauksia kuin kauneuteen. Käytettävyyttä-hän oli helppo testata tulostamalla ja tarkastelemalla sivuja.

Opinnäytetyöprosessi oli mielenkiintoinen ja hyvin opettavainen. Pääsin olemaan osallisena kirjan valmistuksessa tekstien luomisesta lähti-en kirjan lopullisen ulkoasun muokkautumiseen. Olen iloinen, että tein opinnäytetyössä kirjan taiton, siinä kertautui hyvin graafisen suunnittelun perusteet ja kokonaisuuden hallitseminen. Minun osuuteni oli normaalia suurempi kuin mitä graafisella suunnittelijalla yleensä on kirjojen teossa. Usein kirjan toteutusprosessi menee niin, että kirjaan on määritelty kuvat ja tekstit valmiiksi, lähdetään useammin liikkeelle kannesta, jonka pohjalta luodaan sisällä olevat sivut ja ajallisestikin prosessi on lyhyempi. Aloitimme keskustelut kirjasta asiakkaan kanssa keväällä 2010 pohjustellen, mitä siihen tulee ja millaisia toiveita asiakkaalla on kirjasta, loppukesästä sain kuvat kirjaan sekä syksyllä suhteellisen valmiit tekstit.

Oli herkullista, kun asiakas tuntui antavan hyvin vapaat kädet työn tekemiseen. Hän uskoi vahvasti siihen, että osaan kirjasta tehdä sellaisen kuin he kirjasta toivovat vaikka eivät itse tienneetkään mitä he tarkalleen haluaisivat. Tämä tietenkin antoi halun oikeasti onnistua kirjan ulkoasun suunnittelussa ja tahdon täyttää asiakkaan toiveet ja tarpeet. Projektin aikana opin paljon ja mieleen palautui jo unohtuneita pieniä asioita

graafisesta suunnittelusta sekä asiakkaan kanssa työskentelystä. Ehkä kaikkein eniten opin siitä, miten vaikeaa asiakkaalle voi joskus olla pitää sovitusta aikatauluista, ja että miten saisin motivoitua asiakasta viemään työtä eteenpäin. Opin käyttämään harkintaa siitä, millaisia ratkaisuja kannattaa tehdä vaikka itsekseen projektin eteenpäin viemiseksi.

Projektissa olisi ollut pariin eri opinnäytetyöhön aiheita. Etenkin kuvien ja grafiikoiden osalta, mietin, että niistä olisi voinut tehdä erityisesti niihin pureutuvan opinnäytetyön. Kuvia olisi voinut miettiä hieman enemmän ja grafiikoista tehdä enemmän kokeiluja, mikä vaihtoehto olisi paras, mutta näilläkin resursseilla päästiin tyydyttävään lopputulokseen.

Kirjan kanssa oli jatkuvasti hieman epäselvää mikä sen juhlavuuden tason tulisi olla ja miten käytännöllinen sen tulisi olla, jotta se kannustaisi oikeasti toteuttamaan reseptejä ja marjoja. Asiakas ei osannut täysin määritellä niitä arvoja, missä suhteessa kirjan pitäisi olla mitään, vaan jouduin itse järjeleämään hyvin paljon asiaa. Pääasia kuitenkin, että lopputuloksesta tuli asiakasta miellyttävä ja vastasi heidän tarpeitaan.

Kysyessäni asiakkaalta palautetta tekemästäni työstä sain sieltä seuraavan kommentin: ”Sitkeänä ja periksiantamattomana hoidit projektin osaltasi erittäin tyylikkäästi ja kirjamme taitto on näköistämme ja raikasta. Kirja on helppolukuinen ja hyvin jäsennelty. Ihanan pirteät grafiikat saavat marjafiilikseen.” Erikseen asiakas kiitteli kärsivällisyydestä yritystä kohtaan, koska yrityksessä kävi projektin aikana melkoinen muutosten myllerrys ja aikataulut tuntuivat pettävän useammin kuin kerran muiden asioiden mennessä kirja-projektin edelle.

Omasta työskentelystäni opinnäytetyön aikana huomasin, että jään helposti pyörimään ympyrää ajatuksieni kanssa ja minun on vaikea irtautua keksimästäni asiasta ja siirtyä seuraavaan asiaan, jos edellinen tekemäni asia ei toimi. Tästä seuraa turhautumista ja välillä tekisi mieli mennä vaan sieltä mistä aita on matalin, oikeastaan luovuttaa ja tehdä perinteinen, tylsä, ratkaisu. Kuitenkin olen löytänyt keinoja työstää asiaa eteenpäin opinnäytetyön aikana ja huomannut, että pitää vaikka keksimällä keksiä itse erilaisia konsepteja tai tavoitteita, joihin pyrkii, jotta saan ajatukset kääntymään eri suuntaan, pysyen kuitenkin asiakkaan tavoitteissa.

Kirjasta löytyy aukeamia, joista todella pidän ja aukeamia, joita olisi voinut vielä miettiä ja hioa. Koska kirjan paino-aikataulu jäi vielä avoimeksi, päätin antaa kirjan unohtua mielessäni joksikin aikaa, kunnes asiakas on

jälleen valmis työstämään kirjan tekstit lopulliseen muotoonsa. Haluan käydä kirjan läpi tekstikorjauksien yhteydessä uusin silmin, koska nyt olen työstänyt kirjaa niin paljon, etten välttämättä huomaa itsekään kaikkia asioita ulkoasuun liittyen. Yleensä aina tehdyistä töistä löytyy jotain, minkä olisi voinut tehdä hieman paremmin tai jokin pieni virhe, mikä harmittaa itseään.

Mustikka ja puolukka ovat piirtämistäni marjoista ehdottomat suosikkini ja se ehkä näkyy grafiikassakin. Grafiikoiden piirtämisestä kirjaan jäi kipinä jatkaa myös muissa suunnittelutöissä pienten kuvituksien luomista tarvittaessa. Huomaan, että melko pelkistetty tyyli sopii minulle tekijänä.

Kirjaan oli tarkoitus tehdä myös pahvinen postituskotelo, mutta se jäi tämän opinnäytetyön ulkopuolella toteutettavaksi tarvittaessa. Postituskotelon tarkoituksena olisi ollut suojata kirjaa lähettäessä ja viimeistellä lahja huomiota kiinnittäväksi kokonaisuudeksi jo heti paketin saavuttua vastaanottajalleen.

Lähteet

Kirjalliset lähteet

Anttila, P. 2006. Tutkiva toiminta ja ilmaisu, teos, tekeminen. Hamina: Akatiimi Oy.

Hasslam, A. 2006. Book Design. Laurence King Publishing Ltd.

Hochuli, J. & Kinross, R. 2003. Designin books. London: Hyphen Press.

Kallio, R. 1991. Taiteen Pikkujättiläinen. WSOY

Korhonen, A. 2005. Silmän ilot. Jyväskylä: Atena Kustannus

Laukkanen, M. 2006. Hyvä Kirja. Jyväskylä: Gummerus

Internet -lähteet

Arktiset aromit [Haettu 17.1.2011] Saatavilla:
<http://www.arktisetaromit.fi/fi/arktiset+aromit/marjat/ravintosisalto/>

Kuisma, O. Kauneus. (julkaistu 17.8.2010) [Haettu 2.3.2011] Saatavilla:
<http://www.filosofia.fi/node/5354>

Suomen kirjataiteen komitea. [Haettu 12.12.2010] Saatavilla:
<http://www.kauneinkirja.fi/>

Kuvaluettelo

- Kuva 1.** Esimerkki jujusta kirjassa. Kuva: Henna Kyllönen
- Kuva 2.** Esimerkki kauniista kirjasta Dogs. Kuva: Henna Kyllönen
- Kuva 3.** Esimerkki kaunissta kirjasta Staden: dikter och bilder från Helsingfors. Kuva: Henna Kyllönen
- Kuva 4.** Esimerkki kauniista typografiasta kirjassa Amour unit deux cours. Kuva: Henna Kyllönen
- Kuva 5.** Esimerkki kauniista kirjasta Louhisaaren linnan talousreseptit. Kuva: Henna Kyllönen
- Kuva 6.** Esimerkki kauniista kirjataitosta kirjassa Maja. Kuva: Henna Kyllönen
- Kuva 7.** Kirjojen eri muotoja. Kuva: Henna Kyllönen
- Kuva 8.** Kirjojen kokojen mittasuhteet verrattuna toisiinsa. Kuva: Henna Kyllönen
- Kuva 9.** Kuvia kuvituksista kirjoista Aurinkokeittiöni ja Luomu & Tila.
- Kuva 10.** Kirjaan otettu kuvituskuva mansikkaisesta reseptistä. Kuva: Mervi Sarenius
- Kuva 11.** Kirjaan otettu kuvituskuva. Kuva: Mervi Sarenius
- Kuva 12.** Kirjaan otettu kuvituskuva. Kuva: Mervi Sarenius
- Kuva 13.** Kirjaan otettu kuvituskuva. Kuva: Mervi Sarenius
- Kuva 14.** Esimerkki sivusuunnitelmasta. Kuva: Henna Kyllönen
- Kuva 15.** Esimerkki sivusuunnitelmasta. Kuva: Henna Kyllönen
- Kuva 16.** Marjoihin yhdistettävät värit. Kuva: Henna Kyllönen
- Kuva 17.** Vinkkien värit. Kuva: Henna Kyllönen
- Kuva 18.** Luonnoksia kirjan ulkoasuun. Kuva: Henna Kyllönen
- Kuva 19.** Luonnoksia kirjan ulkoasuun. Kuva: Henna Kyllönen
- Kuva 20.** Luonnoksia kirjan ulkoasuun. Kuva: Henna Kyllönen
- Kuva 21.** Yksityiskohtia Pitsiunelma - konseptista. Kuva: Henna Kyllönen
- Kuva 22.** Aukeama esimerkkejä Pitsiunelma - konseptista. Kuva: Henna Kyllönen
- Kuva 23.** Yksityiskohtia Perinteinen reseptikirja konseptista. Kuva: Henna Kyllönen
- Kuva 24.** Aukeama esimerkkejä Perinteinen reseptikirja - konseptista. Kuva: Henna Kyllönen
- Kuva 25.** Yksityiskohtia Pakkasmarjan oma - konseptista. Kuva: Henna Kyllönen
- Kuva 26.** Aukeama esimerkkejä Pakkasmarjan oma - konseptista. Kuva: Henna Kyllönen
- Kuva 27.** Mustikka ja puolukka grafiikka. Kuva: Henna Kyllönen
- Kuva 28.** Mustaherukka grafiikka. Kuva: Henna Kyllönen
- Kuva 29.** Vadelmagrafiikka. Kuva: Henna Kyllönen
- Kuva 30.** Viivan käyttö kirjan sivulla. Kuva: Henna Kyllönen
- Kuva 31.** Grafiikan rajaus esimerkkejä. Kuva: Henna Kyllönen
- Kuva 32.** Esimerkkejä otsikkotypografiasta. Kuva: Henna Kyllönen
- Kuva 33.** Pienen kuvan käyttöväliaukeamalla. Kuva: Henna Kyllönen
- Kuva 34.** Puolukkagrafiikkaa väliaukeamille. Kuva: Henna Kyllönen
- Kuva 35.** Kolme ehdotusta kannen tyylistä asiakkaalle. Kuva: Henna Kyllönen
- Kuva 36.** Epäselvät kansigrafiikat. Kuva: Henna Kyllönen
- Kuva 37.** Valmis aukeama kirjasta. Kuva: Henna Kyllönen
- Kuva 38.** Valmis aukeama kirjasta. Kuva: Henna Kyllönen

- Kuva 39.** Valmis väliaukeama kirjasta. Kuva: Henna Kyllönen
Kuva 40. Kuvaton aukeama kirjasta. Kuva: Henna Kyllönen
Kuva 41. Kaksi reseptiä samalla aukeamalla. Kuva: Henna Kyllönen
Kuva 42. Lopullinen kansisuunnitelma. Kuva: Henna Kyllönen
Kuva 43. Esinimiölehti ja nimiölehti. Kuva: Henna Kyllönen
Kuva 44. Johdannon aloitusaukeama. Kuva: Henna Kyllönen.

Besaçon, V. Aurinkokeittiöni. Välimerellisiä kasvisruokia. 2008. Karisto.

Carpelan, B. Staden: Dikter och bilder från Helsingfors. 2006. Helsinki: Opus 45.

Gummeruksen kirjapalvelut. Kirja, toteuta se. 2003. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy.

Haltia, M. Amour unit deux cœurs – Henry Lönnforsin miniatyyrikokoelma. 2009. Turku: Turun taidemuseo.

Johnson, C. Dogs. Phaidon Press.

Kuurne, J. Louhisaaren linnan talousreseptit. 2008. Helsinki: Suomalaisen Kirjallisuuden seura.

Lindfors, S. Himo, Rakkaus ja raivo. 2005. Kustannus Oy Aamulehti.

Savio, M & Rapia, K. Maja. 2008. Helsinki: WSOY.

Simonen, P. & Takanen, O. Luomu & tila. 2008. WSOY

Yrjölä, S. Luonnoskirja - The Sketchbook. 2007. Taideteollinen korkeakoulu.

LIITTEET

Liite 1. Vuoden kaunein kirja -kisan arvosteluperiaatteet

Liite 2. Marja Puree -kirjan kansisuunnitelma

Liite 3. Esimerkkejä Marja puree -kirjan aukeamista

VUODEN KAUNEIMMAT KIRJAT

SUOMEN KIRJATAITEEN KOMITEA

ILMOITA KIRJA

MITÄ ARVIOIDAAN

JURY

FAQ

YHTEYSTIEDOT

SVENSKA

ENGLISH

VUODEN KAUNEIN KIRJA

KAUNOKIRJALLISUUS

LASTEN JA NUORTEN KIRJAT

TIETOKIRJAT

TAIDE

KULTTUURIHISTORIA

OPPIKIRJAT JA MATERIAALIT

KANNET

LEHDISTÖTIEDOTE

ARKISTO

KIRJAVALIOT 60 VUOTTA

2003

2004

2005

2006

2007

2008

Arvosteluperiaatteet

Arvostelussa kiinnitetään huomiota typografiaan, materiaaleihin, tekniseen toteutukseen ja taiton luomaan kokonaisvaikutelmaan.

Typografia

- typografinen kokonaishallinta
- typografinen toteutus mm. kirjainvalinnassa ajatellen kirjaa kokonaisuutena
- taiton johdonmukaisuus
- ladonta
- ladontatekniikan laatu
- luettavuus

Taitto

- taiton kokonaishallinta
- kirjan rakenne, rytmiikka ja dramaturgia
- aihetta tukeva tyylillinen ja kuvien kerronnallinen taso

Kuvat

- kuvituksen käyttö
- kuvien taso
- kuva taitossa
- kuvallinen ilme ja kerronta

Paperi

- läpikuultavuus
- paperin sävy, pintakäsittely ja laatu
- paperin soveltuvuus käyttötarkoitukseen

Reproduktio, painatus, värintoisto

- painojälkijien arvostelu teksti- ja kuvapainatuksessa
- värintoiston yhtenäisyys

Sidos

- sidostyyppin ja materiaalin valinta sekä niiden sopivuus keskenään ja kirjan käyttötarkoitukseen
- sitomistyön laatu

Kokonaisvaikutelma

- sisällön ja suunnittelun tasapaino
- kirjan muodon ja teknisen toteutuksen tarkoituksenmukaisuus
- kuvat, kuvitus ja suoja päällys kokonaisvaikutelman täydentäjinä
- tyylillinen sopivuus sisältöön



*Tervetuloa Suonenjoelle,
Suomen mansikanviljelyn kehtoon.*

Alueen seutu on ilmasto-olosuhteiltaan erityisen otollinen kasvuympäristö kaikille marjakasveille. Puhdas ja raikas luonto sekä valkeat kesäyöt muodostavat alueen marjoihin ainutlaatuisen makeuden, aromikkuuden sekä luonnollisia terveys- ja suoja-aineita. Tutustu pirteisiin marjamakuihin helppojen reseptiemme turvin. Marjoissa maistuu kesä!

Marja Puree!

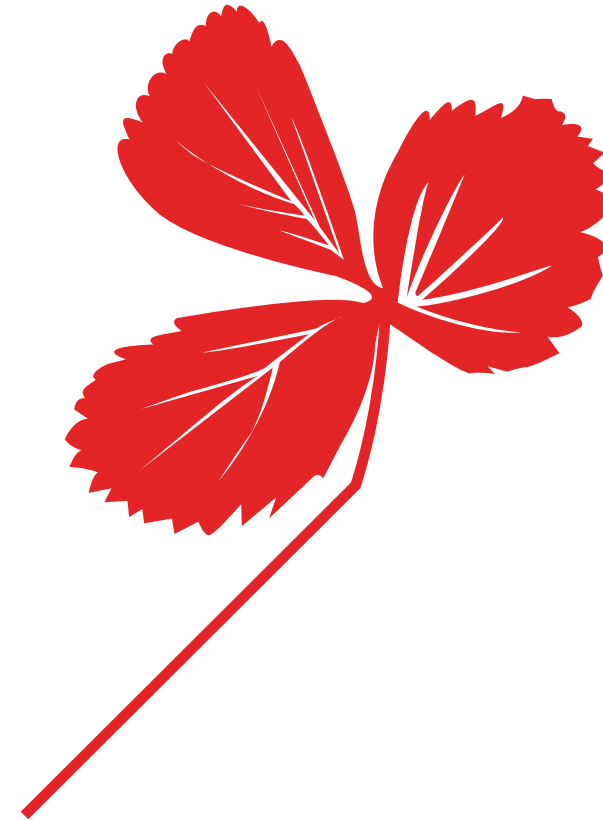


**Marja
puree!**

Kirsti Eskelinen & Pakkasmarja



***Marja
puree!***



***Marja
puree!***

Kirsti Eskelinen & Pakkasmarja

Hellä ja herkullinen mustikka 37

Sinitaiga	38
Mustikki	40
Mustikanpehmeä spelttipuuro	42
Vadelmajogurttijäädyke	46
Valkosuklaa vadelmaherkku	48

Aurinkoinen tyrnimarja 51

Tyrnijääkahvi	52
Tyrnipirtelö	54
Aurinkopirtelö	55
Aurinkorahka	56
Tiikerijäädyke	58
Keltainen rahkakakku	60
Tyrnimurokakut	62
Tikun ja Takun pähkinäkakku	64
Nappisilmän tyrnipuuro	66
Tipilintua tyrnikastikkeessa	68

Pirteä puolukka 71

Punapulmu	72
Ruispuolukka yllätys	74
Kesämökin leivokset	76
Helppo puolukkajäädyke	78

Tulinen puolukkakastike	80
Marjaisat pullat	82

Mausteinen mustaherukka 85

Elokuun vanukas	86
Piristävä lila	88
Musta magia	90
Herukkapunkku	90
Mustaherukkasorbetti	92
Mustaherukkapuuro	94



Lukijalle

Voiko ihanampaa, terveellisempää, makoisampaa välipalaa, iltapalaa, jälkiruokaa olla kuin marjat. Ne ovat kauniita, ne ovat muodokkaita, ne ovat kerta kaikkiaan ihania. Ja parasta lähiruokaa!

Koko ikäni olen rakastanut marjoja, joita olen nauttinut joka päivä maukkaassa aamun tuorepuurossa ja lounaan jälkiruokana. Kuulun siihen ikäpolveen, että lounas kruunataan jälkiruoalla. Arkiaterioilla se on marjakiisseli tai puuro, viikonloppuna ja vieraita kestitessä hyytelö, marjaleivonnainen tai värikäs marjasalaatti juoksevan hunajan kera. Marjaruoista nauttiminen on ollut helppoa. Meillä on ikioma puutarha, josta keräämme herukat, vadelmat ja tyrnit, sekä eksoottisempiakin marjoja, kuten karhunvatukoita. Olemme myös innokkaita luonnonmarjojen kerääjiä. Tyrni on ollut suosikkini noin 30 vuotta ja paras asia mitä minusta on koskaan sanottu, on erään rouvan lausahdus: ”Olet kuin tyrnimarja!”. Mustikkakin on huippujuttu mitä makuun ja käytön monipuolisuuteen tulee. Jos pitäisi valita marjojen kuningatar ja kuningas, niin mielestäni ne ovat tyrni ja mustikka. Prinsessa on metsävattu ja prinssi juolukka. Ja entäs mustaherukka, mikä tumma tehopallo meillä siinä onkaan.

Kotimaiset marjat ovat täynnä elinvoimaa. Pitkän päivän oloissa kasvaneissa, Pohjolan valkeiden öiden värikkäissä marjoissa on



Makea ja mehevä Mansikka

Syömällä mansikoita 100g päivässä saat suositusten mukaisen määrän C-vitamiinia. Mansikassa on jopa enemmän C-vitamiinia kuin appelsiinissa. Mansikassa on myös foolihappoa. Mansikasta saa hyvän mielen, kun kesäinen mansikan maku valtaa aistit.

Pirtelöt ovat parhaimmillaan piristävä välipalavaihtoehto tai jopa saunajuoma. Anna vatsasi nauttia näistä hurmaavista pirttelöistä tai kehitä oma resepti. Laita ainekset tehosekoittimeen tai sekoita esim. sauvasekoittajalla mieleisiä aineksia marjojen kaveriksi, mausta mieleiseksesi ja nauti heti hyvässä seurassa.

Mansikkapirtelö

2 annosta

2 dl mansikoita
tai
1 prk Marja Puree –mansikkasosetta
2,5 dl maitoa tai piimää
2 tl kaakaojauhetta
2-3 rkl juoksevaa hunajaa
tai sokeria

Oma maa mansikka

2 annosta

4 dl mansikoita
tai
1 prk Marja Puree –mansikkasosetta
1,5 dl maustamatonta jogurttia
1 rkl pellavansiemenrouhetta
2-3 rkl juoksevaa hunajaa
0,5 tl mustapippuria



Marsalkan mansikkanektari

1 annos

0,25 dl Marja Puree
–mansikkasosetta
1 dl mustaherukkalehti-
juomaa

Mustaherukkalehtijuoma

5 l vettä
5 l nuoria mustaherukan-
lehtiä
50 g sitruunahappoa
8 dl sokeria

Kaada kiehuva vesi puhtaiden lehtien päälle. Lisää sitruunahappo. Anna seistä seuraavaan päivään. Siivilöi ja sekoita sokeri joukkoon. Kiehauta ja pullota. Säilytä kylmässä. Voit halutessasi valmistaa juomaa vain puoli annosta.

Sekoita mansikkasose ja lehtijuoma tehosekoittimessa tai sauvasekoittimella, jolloin juoma vaahtoutuu kauniisti. Kaada jalalliseen noin 1,5 dl:n lasiin ja koristele mansikanlehdellä tai mansikalla. Tarjoa kylmänä.

Voit valmistaa juoman myös Marja Puree –mustaherukkasoseesta ja nimetä Marsalkan mustaherukkajuomaksi.

Mintun mansikkanektari

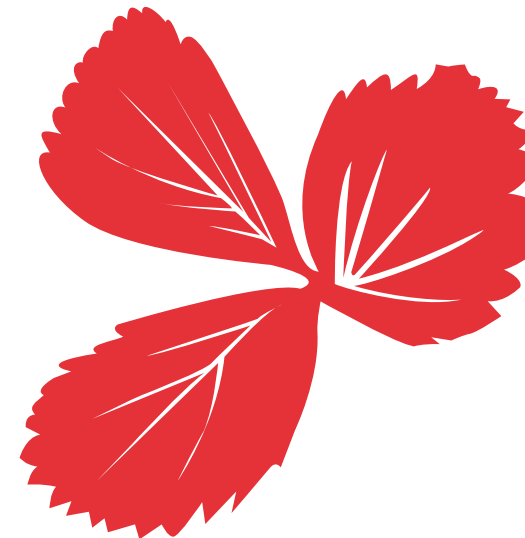
2 annosta

3 dl minttuteetä
0,5 dl Marja Puree
–mansikkasosetta
2 tl juoksevaa hunajaa

Valmista teejuoma valmiista minttuteestä tai tuoreista tai kuivatuista mintunlehdistä ja jäädytä. Sekoita tee, mansikkasose ja hunaja vatkaamalla tai sauvasekoittimella. Kaada korkeaan lasiin ja koristele mansikalla ja mintun lehdellä. Tarjoa kylmänä tervetulojuomana.

Vinkkejä!

Auringonlämpimistä mansikoista tehty mansikkamaito vastakirnutulla juoksevalla hunajalla narutettuna on mitä ihanin kesäjälkiruoka.



Pakastehillo on parasta

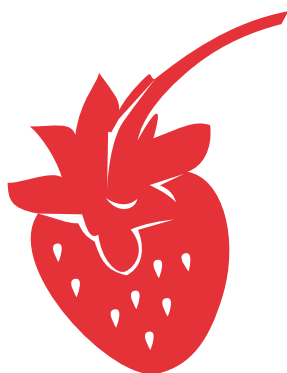
Mansikkahillo on ihanaa. Paras ja vitamiiniystävällisin tapa tehdä hilloa on pakastaminen melatin –nimisen pakastehilloamisaineen avulla.

2 kg mansikoita

1 ps melatin –pakastehilloamisainetta

300g hunajaa, fruktoosia tai sokeria

Viipaloi mansikat kulhoon. Lisää Melatin –jauhe ja makeuttaja mansikoihin, sekoita hyvin ja annostele pakasterasioihin. Pakastehillo säilyy jääkaapissa muutaman päivän, joten huomioi se annoskoossa.



Vinkkejä!

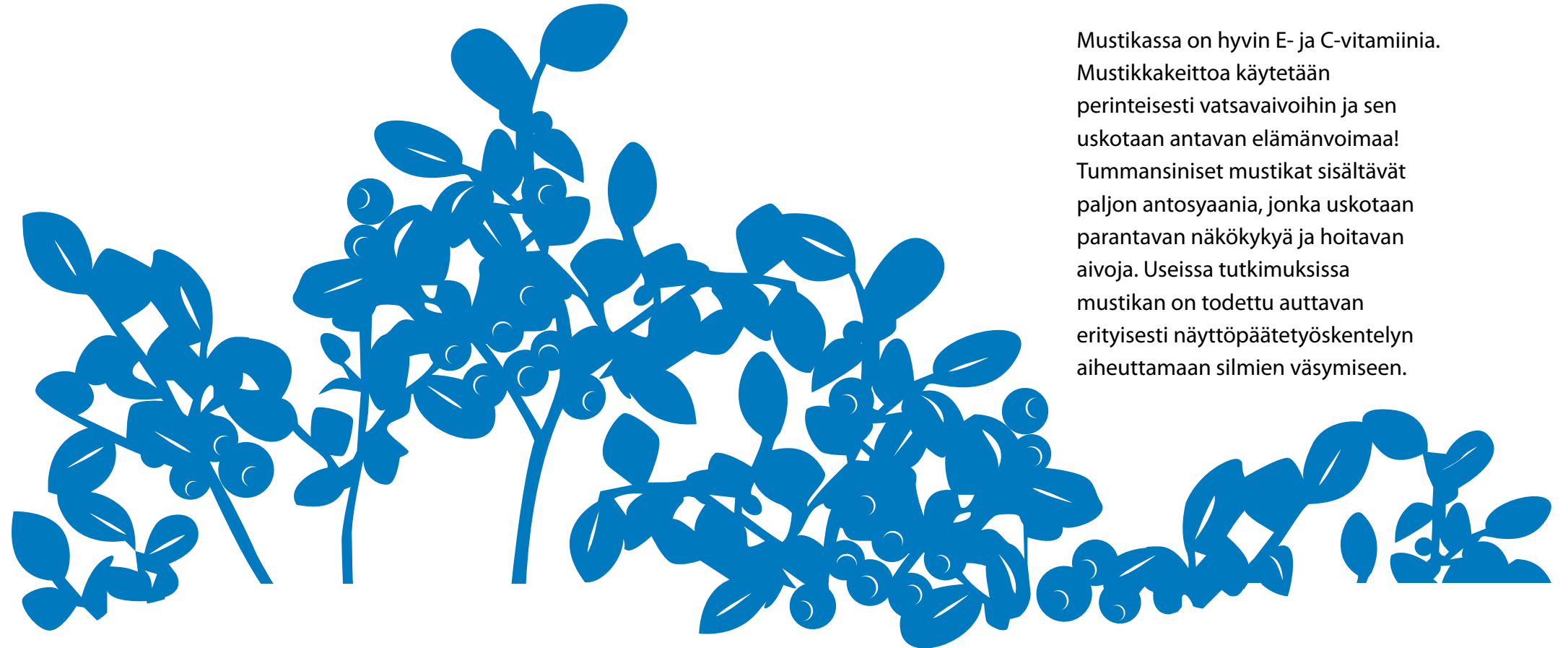
Muista valmistaa vadelmista ja mustikoista perinteistä kuningatarhilloa tai prinsessahilloa, jolloin tarvitset vadelmia ja punaherukoita yhtä paljon, samoin vadelmia ja mustikoita. Kokeile myös vadelma-raparperihilloa, johon tulee molempia marjoja suunnilleen yhtä paljon.





Hellä ja herkullinen Mustikka

Mustikassa on hyvin E- ja C-vitamiinia. Mustikkakeittoa käytetään perinteisesti vatsavaivoihin ja sen uskotaan antavan elämänvoimaa! Tummansiniset mustikat sisältävät paljon antosyaania, jonka uskotaan parantavan näkökykyä ja hoitavan aivoja. Useissa tutkimuksissa mustikan on todettu auttavan erityisesti näyttöpäätetyöskentelyn aiheuttamaan silmien väsymiseen.



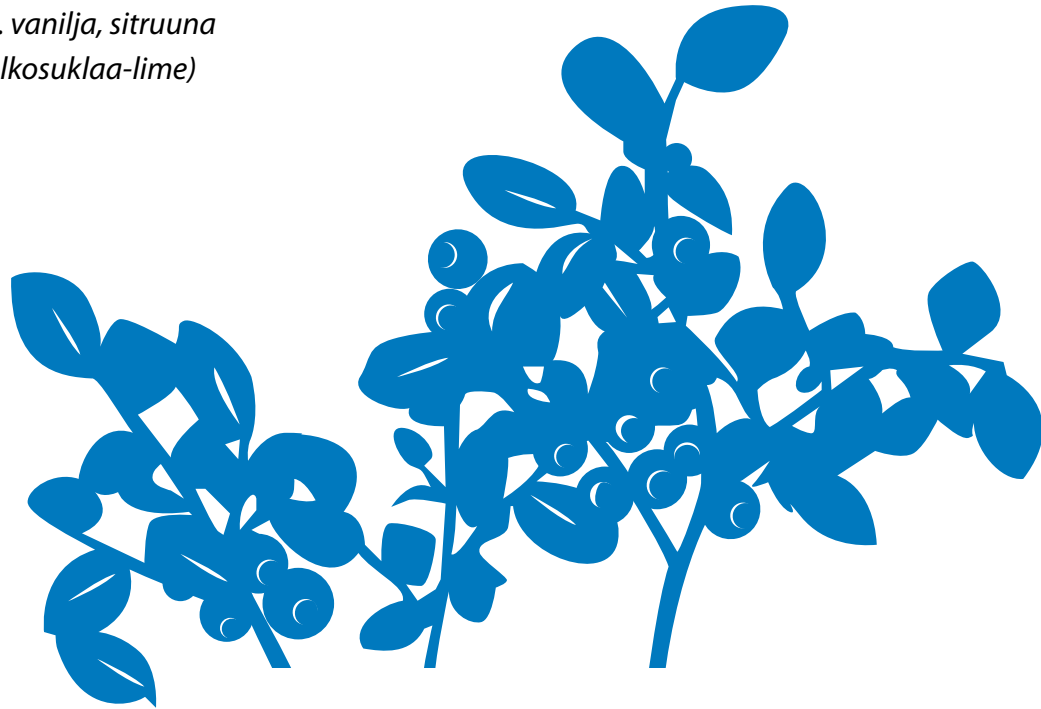
Mustikki

3–4 annosta

2 dl mustikoita tai Marja Plus
Mustikka sosetta

4 dl maustettua rahkaa
(esim. vanilja, sitruuna
tai valkosuklaa-lime)

Sekoita keveästi keskenään ja annostele jälkiruokamaljoihin. Koristele sitruunamelissan lehdellä.



Mustikanpehmeä Spelttipuuro

3-4 annosta

8 dl	vettä	Vatkaa spelttijauhot kylmään veteen ja keitä hiljalleen noin 10 minuuttia. Sekoita mustikat joukkoon ja mausta. Anna puuron hautua vielä noin 5 minuuttia. Tarjoa haaleana kermamaidon kera.
2,5 dl	spelttijauhoja	
2 dl	mustikoita tai Marja Plus Mustikka sosetta	
0,5 dl	sokeria	
	hiven suolaa	



Vinkkejä!

Muista myös mustikkatalkkuna. Sekoita survottujen mustikoiden joukkoon hämäläistä talkkunaa ja sokeria tai hunajaa.

Voit lisätä survottujen mustikoiden joukkoon myös paahdettuja kaurahiutaleita ja kauralesettä, tai ruskistettua hapanleipä-/ hapankorppujauhelmaa, hunajaa tai sokeria.





Hedelmäinen Vadelma

Vadelmasta saat foolihappoa, C-vitamiinia ja runsaasti kuitua. Siinä on vähän energiaa ja pieniä määriä magnesiumia, kalsiumia, fosforia ja mangaania. Vadelmissa on myös kohtalaisen paljon hedelmähappoja, sokereita on runsaasti varsinkin aurinkoisina kesinä. Vadelmat ovat hyviä tuoreeltaan käytettynä ja sopivat pieninäkin määrinä maustamaan erilaisia herkkuja.

Valkosuklaa vadelmaherkku

2 annosta

200 g vadelmia
1 prk Marja Puree
mansikkasosetta
2 tlk maustettua rahkaa
(vanilja tai valkosuklaa-
lime)

Sekoita kulhossa varoen vadelmat ja mansikka-
sose. Annostele jälkiruokamaljoihin vuorotel-
len marjaseosta ja maustettua rahkaa. Koristele
esim. vadelman lehdillä ja tuoreilla vadelmilla.



Vinkkejä!

Voit myös valmistaa maustetun rahkan itse lisäämällä tavalliseen mai-
torahkaan sulatettua valkosuklaata tai vaniljasokeria ja sitruunaa tai
limeä ja makeuttamalla seoksen mieleiseksesi.





Aurinkoinen Tyrnimarja

Tyrnimarjan kypsyminen kestää kuukausia ja lopputuloksena on erittäin paljon C-vitamiinia sisältävä marja, jossa C-vitamiinia on jopa kolme kertaa enemmän kuin appelsiinissa. Venäjällä, kansanparantajat uskovat tyrnimarjan ihoa ja vatsanlimakalvoja parantavaan vaikutukseen ja Kauko-Idässä tämän voimamarjan on uskottu auttavan potenssiongelmissa. Aurinkoisen värinen ja pirteä tyrnimarja on oikein käytettynä verraton maku keittiöön ja sen eksoottinen maku piristää nauttijaansa.

Nappisilmän tyrnipuuro

8 dl vettä

1 dl rusinoita

2,5 dl spelttijauhoja

0,5 dl sokeria

2 dl Marja Puree Tyrnisoetta
hiven suolaa

Huuhtelee rusinat ja laita puuroveteen. Vatkaa joukkoon spelttijauhot ja anna kiehua noin 10 minuuttia välillä sekoitellen. Lisää tyrnisoetta ja mausta.

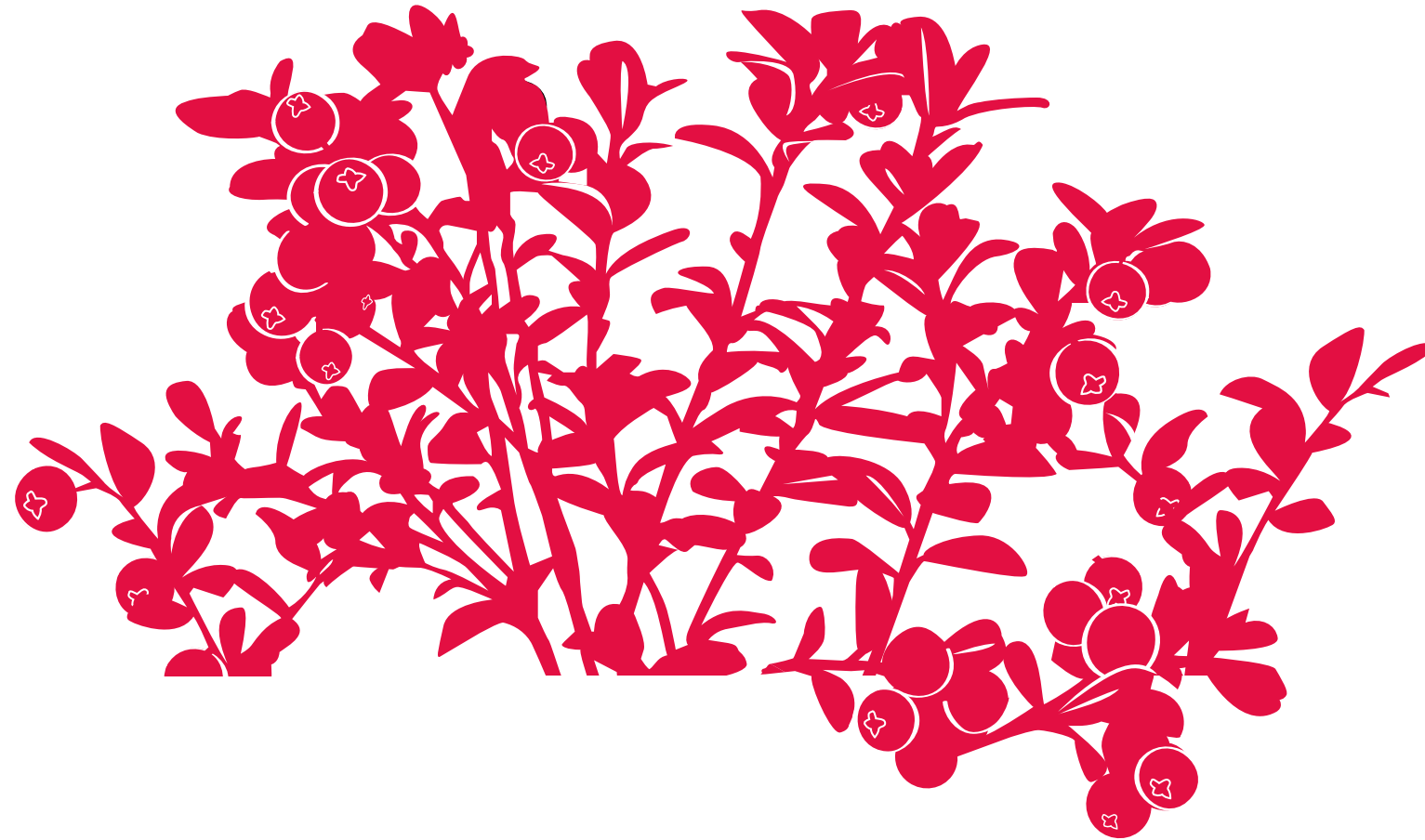
Anna puuron hautua vielä noin 5 minuuttia. Tarjoa haaleana kermamaidon kera.





Pirteä

Puolukka



Vähäenerginen ja pirteän pyöreä puolukka on luontainen E-vitamiinin lähde. Puolukan raikas maku tarjoaa käyttäjälleen runsaasti mahdollisuuksia. Paras janojuoma on kylmäpuristettu puolukkamehu.



Ruispuolukka yllätys

1 dl hapankorppuja
1 prk Marja Plus
–puolukkasosetta
tai omatekoista sokeroi-
tua puolukkasosetta

Kastike:

0,5 dl kevytkermää
0,5 dl rahkaa
1 rkl juoksevaa hunajaa

Hienonna hapankorput kaulimella. Paahda jauhe pannulla ruskeaksi. Sekoita juuri ennen tarjoilua korppujauhe ja puolukkasose. Jaa 3-4 annoslasiin.

Sekoita kastikkeen ainekset ja nosta lusikalla pinnalle. Norota pinnalle hieman hunajaa.





Mausteinen

Mustaherukka

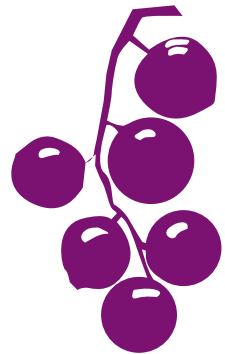
Mustaherukan mausteinen maku erittäin suosittu maailmalla. Mustaherukassa on reilusti C-vitamiinia, jo 50g päivässä riittää täyttämään päivittäisen C-vitamiinin tarpeen. Mustaherukkamehua on perinteisesti käytetty juomana silloin kun flunssa iskee. Mustaherukan PMS-oireita lievittäviä ja atooppista ihoa hoitavia vaikutuksia on tutkittu.



Mustaherukkapuuro

8 dl vettä
 4 dl ruishiutaleita
 0,5 dl sokeria
 hiven suolaa
 1tl vaniljasokeria
 2 dl Marja Puree
 –mustaherukkasosetta

Kiehauta vesi, lisää ruishiutaleet. Anna kiehua noin 5 minuuttia. Lisää mustaherukkasose ja sokeri. Sekoita ja anna kiehahtaa. Mausta vaniljasokerilla ja suolalla. Tarjoa haaleana kevytkerman kera. Marja Puree –mustaherukkasose sopii sulattettuna myös hiutalepuuron kastikkeeksi.



Vinkkejä!

Mustaherukkasose sellaisenaan hiutalepuuron päällä on huippuhuuvää ja lisää vireyttä.

